IDEE PER I VOSTRI MENU'

I MIEI PRIMI MENU'

IN FAMIGLIA.....6

INSALATA SPIRITOSA.....6
RAVIOLI DI MAGRO AL LIMONE.....6
RISOTTO AL PEPERONE.....6
INVOLTINI A MODO MIO.....7
COMPOSTA DI MELE.....7
GELATO ALLA BANANA.....7

CON I PARENTI.....8

MANDARINO DRINK.....8
COZZE E SGOMBRI IN BELLAVISTA.....8
RISOTTO AL PROFUMO DI MARE.....8
ZUPPA GIOCONDA.....8
PETTO DI POLLO IN SALSA.....9
PALLINE AL COCCO.....9
PRALINE AL CIOCCOLATO.....9
PERE ALLA VODKA.....9

CON GLI AMICI.....10

MOUSSE AL PROSCIUTTO CON AFFETTATI MISTI.....10
DITALONI ALLE MELANZANE.....10
SALSA MORNAY.....10
POLPETTINE AL VINO BIANCO CON FINOCCHI.....10
TORTA ALL'ANANAS.....11
COPPA MOKA.....11

GUARDANDO LA TV.....12

NANA'.....12
BIBITA ALLA FRUTTA.....12
PANE, AMORE E FANTASIA.....12
QUICHE DI CARCIOFI.....12
PALLINE DEL DANUBIO.....12
BABA' RUSTICO.....13
MOUSSE DELICATA DI FRAGOLE.....13
CROSTATA DI AMARETTI.....13

TORNANDO DAL LAVORO.....14

ORANGE COOLER.....14
RISOTTINO CON PETIT POIS.....14
FILETTI DI TROTA SALMONATA IN SALSA SUBLIME.....14
ZUPPA DOLCE ALL'ARANCIA.....14

NON TUTTI ALLA STESSA ORA.....15

ZUCCHINE MARINATE.....15
MACCHERONI GRATINATI.....15
PANGRATTATO AROMATIZZATO.....15
POLPETTINE AL SUGO CON POMODORI AROMATIZZATI.....15
SALSA TONNATA.....15
INVOLTINI E VERDURE A VAPORE.....16
TORTA RICCA DI RICOTTA.....16

IL MARITO IN CUCINA.....17

QUADRATINI AL PESTO DI RUCOLA.....17
FUSILLI ALLA RUCOLA E UOVA AL VAROMA.....17
FUSILLI AL PISTACCHIO.....17
SPEZZATINO DI PATATE E UOVA.....17

DOLCETTI VERDI DI MIO MARITO....18
SORBETTO AFFOGATO....18
OSPITI IMPROVVISI....19
FRIEND'S CLUB....19
PATE' GUSTOSO....19
TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA....19
TORTINO DI UOVA E ZUCCHINE....19
DESSERT ALLE FRAGOLE....19
SEDUTI IN UN PRATO....20
PERE AL PROSECCO....20
TRAMEZZINI....20
MINIQUICHE DI VERDURE....20
PENNETTE PRIMAVERA....21
ROTOLO DI TACCHINO....21
PINZIMONIO IN CESTO DI PANE....21
TORTA RUSTICA....21
DAVANTI AL CAMINO....22
APERITIVO EVA....22
BOCCONCINI RUSTICI....22
TAGLIATELLE AUTUNNALI....22
SPEZZATINO BRASATO....22
PEPERONI IN AGRODOLCE....23
SALSA PEPERINA....23
PANE DELL'AMICIZIA....23
TORTA DELLA NONNA....23
MACEDONIA D'INVERNO....24
……IN CAMPAGNA....25
MANGIA E BEVI AL PROSECCO....25
STUZZICHINI CAMPESTRI....25
QUICHE DI SCAROLA....25
ORECCHIETTE ALLA RUCOLA....25
NUVOLE DEL MEDITERRANEO....26
CUPOLE DEL BUONGUSTAIO....26
INVOLTINI AROMATICI....26
CROSTATA D'ESTATE....26
BAVARESE ALLE MORE....27
MARMELLATA DI MORE....27
……AL MARE....28
SEDANO FIZZ....28
SEPPIE AL PROFUMO DI MARE....28
SALSA DI GAMBERETTI....28
SALSA PAZZA....28
SALSA DI TONNO....28
SALSA PICCANTE AI PEPERONI ROSSI....28
LINGUINE ALLA POLPA DI GRANCHIO....29
SEPPIOLINE RIPIENE....29
SORBETTO AI TRE FRUTTI....29
……IN MONTAGNA....30
APERITIVO AL LAMPONE....30
CROSTINI AI FEGATINI DI POLLO....30
PENNE ALLO SPECK E NOCI....30

CARRE’ DI MAIALE AL BIMBY....30
PURE’ DI PATATE....30
CRAUTI E SALSICCE....31
POLENTA....31
STRUDEL DI MELE....31
PRANZO DI NATALE....32
CHRISTMAS DRY....32
BOCCONCINI DI FORMAGGIO....32
SEDANI RIPIENI....32
FIORI DI BELGA CON MOUSSE AL PROSCIUTTO....32
PALLINE DI RICOTTA IN BRODO....32
RISOTTO CON RADICCHIO DI TREVISO....33
CREPES DI NATALE....33
FESA DI TACCHINO AL FORNO....33
ASPIC DI VERDURA....33
ZABAIONE ALLO SPUMANTE....34
SAN SILVESTRO....35
COCKTAIL DI SAN SILVESTRO....35
ROSELLINE RUSTICHE....35
MOUSSE AL SALMONE....35
TORTINO DI CREPES ALLA FONDUTA....35
RISOTTO ALLA PROVOLA E SPUMANTE....36
STINCO DI VITELLO AL FORNO....36
SALSINA AI PEPERONI....36
LENTICCHIE E COTECHINO....36
TRONCHETTO DI CAPODANNO....36
CARNEVALE....38
GRAPES....38
MEZZELUNE ALLE ACCIUGHE....38
FARFALLE COLORATE IN CROSTA....38
SFORMATO DI TAGLIOLINI AL LATTE....38
CARRE’ DI MAIALE ALL’ANANAS....39
POLPETTINE AL VAPORE....39
INSALATA TRE COLORI....39
ARLECCHINATA DI CASTAGNOLE....39
ARLECCHINATA DI FRITTELLE DI FRUTTA....39
ARLECCHINATA DI CHIACCHIERE....40
COPPE DI MACEDONIA IN CREMA....40
PASQUA....41
LEMON PESCA DRY....41
CESTINI VARIOPINTI....41
BARCHETTE A VELA....41
CREPES IN SALSA ROSA....41
AGNELLO GUSTOSO CON VERDURE AL VAROMA....41
COLOMBA PASQUALE....42
UOVA IN CAMICIA....42
PER IL COMPLEANNO DEI VOSTRI FIGLI....43
APE MAIA DRINK....43
PAN BRIOCHE....43
PATE’ DI POLLO....43
QUICHE AI FORMAGGI....43
ROLLE’ GRATINATO....43

PICCOLI MESSICANI....44
TORTA CROCCANTE....44
PER IL VOSTRO COMPLEANNO....45
APERITIVO AL LIMONCELLO....45
ROSELLINE IN PASTA BRISE'....45
RAVIOLE'....45
PANE AL SESAMO....45
CREMA DI CARCIOFI....45
CESTO DI TORTELLINI PRIMAVERA....46
COSCIOTTO DI TACCHINO ALL'AGRO....46
NIDI DI PURE'....47
TORTA GLASSE' ALL'ARANCIA....47
SORBETTO BLU DI CURACAO....47
CAFFE' IRLANDESE AL CIOCCOLATO....48
PER UN GIORNO IMPORTANTE....49
DRINK AL POMPELMO....49
SPUMA DI SALMONE....49
ROLLE' DI POLLO....49
TAGLIATELLE GRATINATE....49
CREPES DELICATE....50
CARRE' IN CROSTA CON SALSA CASTELMAGNO....50
SALSA CASTELMAGNO....50
VERDURE GRATINATE....51
TORTA FIORITA....51
SPIEDINI ALLA FRUTTA....51
SORBETTO AL MOSCATO....51
A LUME DI CANDELA....52
INTERMEZZO D'AMORE....52
AVOCADOS AI GAMBERETTI....52
PALLINE AL PISTACCHIO....52
VELLUTATA DI SEDANO CON CODA DI ROSPO....52
CRESPELLE ALLO STORIONE....53
BRANZINO AL CARTOCCIO CON ASPARAGI....53
CUORI DI PANNA....53
FANTASIA IN ROSSO....54
APERITIVO ALLE FRAGOLE....54
BRUSCHETTE AL POMODORO....54
SPAGHETTI AI PEPERONI ROSSI....54
MERLUZZO IN SALSA CORALLO CON PEPERONI....54
SPEZZATINO AI PEPERONI....55
PERFETTO ALLE FRAGOLE....55
SORBETTO DI ANGURIA....55
FANTASIA IN GIALLO....56
YELLOW PARADISE....56
NIDI ALLA SPUMA DI TONNO....56
FIORI DI ZUCCA RIPIENI....56
CHIFFERINI ALLA CREMA DI ZUCCA....56
RISO AL CURRY CON GAMBERI....56
BOCCONCINI DI POLLO ALL'ANANAS....57
TORTA MIMOSA....57
GELO DI LIMONE....57
FANTASIA IN BIANCO....58

GIN FIZZ.....58
SCAGLIETTE DI PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFI.....58
CROSTINI ALLA CREMA DI FORMAGGIO.....58
VELLUTATA DI PATATE.....58
RISOTTINO BIANCO AL TARTUFO.....58
SOGLIOLE IN CREMA CON FINOCCHI AL BURRO.....58
MOUSSE DI MELE.....59
BUDINO AL COCCO.....59
PASTA BRISE'.....60
IMPASTO PER CREPES.....60
BESCIAMELLA.....60
ALBUMI A NEVE.....60
PANNA MONTATA.....60
MAIONESE.....60
PAN DI SPAGNA.....60

I MIEI PRIMI MENU'

IN FAMIGLIA

(X 5 PERSONE)

INSALATA SPIRITOSA

Ingredienti: 2 finocchi teneri, 2 cespi di insalata belga, 2 arance pelate al vivo, 12 gherigli di noce, 100 g di yogurt intero, 60 g di maionese, 1\2 misurino di succo d'arancia, sale q.b.

Affettare finocchi e insalata, unire le arance a pezzetti, i gherigli di noce divisi in 4 e disporre in un'insalatiera. Inserire nel boccale yogurt, maionese, sale e succo d'arancia: 10 sec vel 2. Versare la salsina sull'insalata e guarnire con alcuni gherigli di noce.

RAVIOLI DI MAGRO AL LIMONE

Ingredienti: Per l'impasto: 500 g di farina, 4 uova, 50 g di vino bianco secco; per il ripieno: 500 g di spinaci mondati, 300 g di ricotta fresca, 100 g di parmigiano, 80 g di burro, scorza di un limone, sale q.b.

Inserire nel boccale farina, uova e vino: 30 sec vel 6 e un min spiga. Coprire l'impasto con un canovaccio e lasciar riposare. Inserire gli spinaci nel boccale dopo averli lavati: 10 min 100° vel 1. A cottura ultimata scolarli e strizzarli. Introdurre nel boccale parmigiano e ricotta: 10 sec vel 4. Con lame in movimento vel 4 aggiungere il sale e poco alla volta gli spinaci: 10 sec vel 6. Tirare la sfoglia, farcire con l'impasto e ritagliare dando al raviolo la forma desiderata. Cuocere i ravioli in acqua bollente salata 7\8 minuti. Inserire nel boccale con lame in movimento vel 6 la scorza di limone. Condire i ravioli con burro fuso, la scorzetta tritata e parmigiano. Usando la farfalla si possono cuocere i ravioli nel boccale e per il ripieno si possono sostituire gli spinaci con bietole o borragine.

RISOTTO AL PEPERONE

Ingredienti: 450 g di riso, un peperone rosso, 100 g di piselli freschi o surgelati, un pezzetto di cipolla, uno spicchio d'aglio, 50 g d'olio, 900 g d'acqua, 100 g di latte, un cucchiaio di dado bimby, 40 g di burro, parmigiano grattugiato a piacere, sale q.b.

Inserire nel boccale il peperone a pezzi: 10 sec vel 4. Toglierne la metà e metterla da pare. Inserire nel boccale cipolla, aglio, olio: 3 min 100° vel 4. Posizionare la farfalla e unire il riso: 30 sec vel 1. Aggiungere acqua, dado, piselli e i peperoni tenuti da parte: 14 min 100° vel 1. A metà cottura aggiungere dal foro del coperchio il latte. Terminata la cottura versare il risotto in una risottiera, mantecare con burro, parmigiano e aggiustare di sale. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

INVOLTINI A MODO MIO

Ingredienti: Per gli involtini: 5 fettine sottili di fesa di vitello, una manciata di prezzemolo, 2 panini raffermi, 100 g di latte, 100 g di

salsiccia, 450 g di piselli surgelati (o 600 g di piselli freschi), 30 g di burro, uno spicchio d’aglio. Per la salsina: 100 g di latte, 100 g d’acqua, 2 cucchiai di farina, succo di 1\2 limone, sale q.b.

Introdurre nel boccale il pane raffermo tagliato a pezzi, inzupparlo col latte, aggiungere prezzemolo, salsiccia, sale e aglio: 20 sec da vel 1 a 6. Cospargere le fettine di carne con sale, un pezzetto di burro e una pallina di ripieno. Arrotolare la carne, fermarla con uno stecchino e adagiarla nel Varoma. Aggiungere i piselli e salarli. Inserire nel boccale un litro d’acqua e posizionare il Varoma: 45 minuti Varoma, vel 1. Sistemare carne e piselli in una pirofila e senza lavare il boccale, inserire latte, acqua, farina, limone e sale: 3 min 90° vel 3. Versare la salsa su involtini e piselli e servire.

NOTE: Il tempo di cottura della carne varia a seconda dello spessore delle fettine. Si può sostituire la carne di vitello con fettine di fesa di tacchino tagliate sottili.

COMPOSTA DI MELE

Ingredienti: 200 g di pane integrale raffermo, 100 g di zucchero, un misurino d’acqua, 750 g di mele renette, 50 g di uva passita, 50 g di mandorle sbucciate, 50 g di burro o margarina.

Introdurre nel boccale 50 g di zucchero: 20 sec vel turbo. Aggiungere il pane: 15 sec vel 5. Travasate il tutto in una ciotola. Inserire nel boccale le mele sbucciate e tagliate a pezzetti, un misurino d’acqua, l’uvetta precedentemente ammollata e le mandorle: 15 min 100° vel 1. Imburrare uno stampo da forno, fare uno strato con metà del pane sbriciolato, ricoprirlo con l’impasto di mele e terminare col rimanente pane. Cospargere col restante zucchero e completare con fiocchetti di burro. Mettere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti circa. Servire freddo.

GELATO ALLA BANANA

Ingredienti: 300 g di banane a pezzetti surgelate, 300 g di latte congelato a cubetti, 100 g di zucchero, succo di 1\2 limone.

Togliere dal congelatore gli ingredienti 5 minuti prima di lavorarli. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unire banane, latte, succo di limone: 40 sec vel 7 e 20 sec vel 4 spatolando. Servire subito.

VARIANTE: La banana si può sostituire con altra frutta a piacere.

CON I PARENTI

(X 6 PERSONE)

MANDARINO DRINK

Ingredienti: 2 limoni, 4 mandarini, un misurino di zucchero, un misurino di gin, 2 lattine d'acqua tonica, 10 cubetti di ghiaccio.

Pelare a vivo la frutta e privarla dei semi. Inserirla nel boccale con zucchero e ghiaccio: 30 sec vel 3. Aumentare gradualmente la velocità fino ad arrivare a turbo per un minuto. Unire ad apparecchio fermo l'acqua tonica, il gin e mescolare a vel 1 per qualche secondo e filtrare. Servire freddo e guarnire con una fettina di limone.

COZZE E SGOMBRI IN BELLAVISTA

Ingredienti: 500 g di cozze, 500 g di sgombri, 500 g d'acqua, 180 g d'olio, 40 g di prezzemolo, 4 spicchi d'aglio, 1\2 misurino di succo di limone, sale q.b.

Inserire nel boccale l'acqua: 5 min 100° vel 1. Posizionare il Varoma con gli sgombri e le cozze disposti sul vassoio. Cuocere 30 minuti Varoma vel 1. Eliminare l'acqua di cottura, sgusciare le cozze, spinare gli sgombri e disporli su un piatto da portata. Preparare la salsina inserendo nel boccale aglio e prezzemolo: 20 sec vel 5. Raccogliere il composto con la spatola, aggiungere sale, olio, limone: 1 min 100° vel 4. Versare la salsina sul pesce e servire.

NOTE: Si può guarnire il piatto con ciuffi di prezzemolo e alcune cozze nei loro gusci.

RISOTTO AL PROFUMO DI MARE

Ingredienti: 500 g di riso arborio, 50 g d'olio, uno spicchio d'aglio, 1 lt di liquido, di cui una parte di brodetto della "Zuppa Gioconda" (Ricetta seguente), un ciuffo di prezzemolo tritato, una parte dei frutti di mare della "Zuppa Gioconda", sale.

Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 l'aglio e tritare per pochi secondi. Posizionare la farfalla, aggiungere olio e riso: 5 min 100° vel 1. Versare il brodetto del pesce, l'acqua necessaria per arrivare ad un litro di liquido: 12 min 100° vel 1. Due minuti prima del termine della cottura aggiungere alcuni scampi, cozze, vongole, seppie, della **Zuppa Gioconda**, prezzemolo e sale. Versare in una risottiera e servire.

ZUPPA GIOCONDA

Ingredienti: 400 g di seppia (polpo o calamaro), 500 g di scampetti, 200 g di vongole col guscio, 200 g di cozze col guscio, 1 kg di pesce da brodetto (merluzzo, triglia, coda di rospo, ecc), 500 g di pomodori pelati, 200 g d'olio, 2 spicchi d'aglio, una manciata di prezzemolo tritato, sale.

Inserire nel boccale olio, aglio: 3 min 100° vel 4. Aggiungere le seppie e cuocere: 3 min 100° vel 1. Versare nel boccale il pomodoro, sale e posizionare il cestello con gli scampi. Posizionare il Varoma con cozze e vongole e sul vassoio del Varoma il restante pesce: 35 min Varoma vel 1. A cottura ultimata disporre il pesce in una zuppiera, versare il sugo e guarnire con prezzemolo tritato. Tenere in caldo la zuppa fino al momento di servire.

NOTE: Si può utilizzare una parte del sugo con un po’ di seppie, scampi, vongole e cozze per cuocere il riso della ricetta precedente.

PETTO DI POLLO IN SALSA

Ingredienti: 600 g di petto di pollo, 40 g di burro, 30 g d’olio, 1\2 cipolla, 50 g di prosciutto crudo, 30 g di farina, 250 g di vino bianco secco, 150 g d’acqua, 2 tuorli, un ciuffo di prezzemolo, succo di 1\2 limone, sale, pepe.

Tagliare il pollo in pezzi piuttosto piccoli, infarinarli e sistemarli nel cestello con sale e pepe. Inserire nel boccale cipolla, metà burro, olio e prosciutto crudo: 3 min 100° vel 4. Aggiungere vino, acqua, poco sale e posizionare il cestello: 40 min 100° vel 3. Ultimata la cottura togliere il cestello e disporre la carne su un piatto da portata. Aggiungere al sugo di cottura un cucchiaio di farina, i tuorli, il resto del burro, limone e prezzemolo: 3 min 80° vel 3. Versare la salsa ottenuta sulla carne, guarnire con ciuffetti di prezzemolo, fettine di limone e servire.

PALLINE AL COCCO

Ingredienti: 150 g di zucchero, 3 uova, 150 g di farina di cocco, una bustina di lievito per dolci, 300 g di farina, 50 g di burro morbido.

Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec vel turbo. Aggiungere burro e uova: 30 sec vel 6. Unire farine e lievito: 30 sec vel spiga. Formare delle palline della grandezza di una noce e disporle sulla piastra del forno precedentemente imburrata. Cuocere in forno preriscaldato a 140° per 10 minuti circa. Lasciare intiepidire prima di toglierle dalla piastra.

PRALINE AL CIOCCOLATO.

Ingredienti: 125 g di cioccolato fondente, 50 g di latte, 15 g di burro, un tuorlo, 50 g di biscotti secchi, 50 g di mandorle tostate, 100 g di farina di cocco.

Inserire nel boccale i biscotti: 10 sec turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale le mandorle: 15 sec turbo e mettere da parte. Introdurre nel boccale il cioccolato: 10 sec vel 5. Aggiungere il latte: 3 min 50° vel 1. Unire burro, biscotti, tuorlo, mandorle e farina: 10 sec vel 3 spatolando. Mettere il composto in frigo e far raffreddare. Formare delle palline, rotolarle nella farina di cocco, metterle in pirottini di carta e disporle su un vassoio.

PERE ALLA VODKA

Ingredienti: 800 g di pere a tocchetti surgelate, 100 g di zucchero, succo di un limone, vodka a piacere.

Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec vel turbo. Unire pere e succo di limone: 20 sec vel 4 e un minuto passando da velocità 7 a turbo spatolando. Servire il sorbetto in coppette con un pò di vodka a piacere

CON GLI AMICI

(X 8 PERSONE)

MOUSSE AL PROSCIUTTO CON AFFETTATI MISTI

Ingredienti: 500 g di prosciutto cotto, 250 g di panna, 150 g di besciamella composta da: 20 g di burro, 150 g di latte, un cucchiaio di farina, sale.

Posizionate la farfalla nel boccale, precedentemente raffreddato in frigorifero. Inserite la panna: 40 sec vel 3 e mettere da parte. Introdurre ora farina, burro, latte e sale: 5 min 90° vel 4 e lasciare riposare qualche minuto. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 3 il prosciutto: 20 sec vel 3 e un minuto vel 8 spatolando. Aggiungere la panna: 30 sec vel 3. Versare in uno stampo imburrato e porlo in frigo per qualche ora. Capovolgere su un piatto da portata e servire freddo accompagnato da crostini di pane.

DITALONI ALLE MELANZANE

Ingredienti: 500 g di ditaloni, una grossa melanzana sbucciata, 250 g di pomodori pelati, 1\2 cipolla, uno spicchio d'aglio, 30 g d'olio, 50 g di parmigiano grattugiato, peperoncino a piacere, sale, pepe.

Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio: 3 min 100° vel 2. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 la melanzana a pezzi: 40 sec vel 4. Aggiungere pelati, sale, pepe e peperoncino: 20 min 100° vel 1. Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione e condirla con il sugo. Servire con parmigiano grattugiato.

SALSA MORNAY

Ingredienti: 300 g di latte, 200 g di panna, 100 g di gruviera, 30 g di farina, 50 g di burro, 2 tuorli, sale, noce moscata.

Inserire nel boccale il gruviera: 15 sec turbo e mettere da parte. Introdurre nel boccale latte, panna, farina, sale, noce moscata e burro: 7 min 90° vel 4. A cottura ultimata, unire il gruviera e i tuorli: 10 sec vel 4.

NOTE: questa salsa serve per gratinare polpettine, petti di pollo, verdure lessate e pasta.

POLPETTINE AL VINO BIANCO CON FINOCCHI

Ingredienti: 300 g di carne trita di vitello, 200 g di carne trita di maiale, un panino ammorbidito nel latte, 30 g di parmigiano grattugiato, 250 g di vino bianco, 250 g d'acqua, 2 uova, 4 finocchi, un cucchiaio di dado bimby, 2 cucchiai di farina di semola, sale, pepe.

Inserire nel boccale parmigiano, carne, uova, pane ammorbidito, sale, pepe: 40 sec vel 3. Formare delle piccolissime polpette, passarle nella semola di grano duro e sistemarle nel Varoma unto d'olio. Disporre i finocchi lavati e affettati nel vassoio del varoma. Inserire nel boccale vino, acqua, dado, posizionare il Varoma e cuocere: 40 min varoma vel 4. A fine cottura sistemare le polpettine al centro di una pirofila e contornare con i finocchi. Cospargerle con la salsa Mornay e farle gratinare in forno per 10 minuti prima di servire.

TORTA ALL’ANANAS

Ingredienti: una scatola di ananas sciroppato da 500 g, 200 g di zucchero, 50 g di zucchero di canna, 5 uova, 200 g di farina, 70 g di burro, una bustina di lievito, scorza di 1\2 limone, 1\2 misurino di succo d'ananas, un pizzico di sale.

Mettete il burro in una tortiera di 24 cm di diametro e fatelo sciogliere nel forno tiepido. Disponete sul burro sciolto lo zucchero di canna, distribuendolo in modo uniforme e adagiate su di esso le fette di ananas. Inserite nel boccale zucchero e scorza: 20 sec vel 8. Unite uova, farina, sale e succo d'ananas: 40 sec vel 4. Aggiungete il lievito: 10 sec vel 5. Versate il composto nella teglia sopra le fette d'ananas. Mettete in forno già caldo a 180° per 10 minuti e a 200° per 30 minuti. Capovolgete la torta su un piatto da portata quando è ancora calda. Servitela ben fredda guarnita con ciliegie candite.

COPPA MOKA

Ingredienti: 4 tuorli, 150 g di zucchero, 400 g di latte, 100 g di panna, 80 g di caffè liofilizzato, un pizzico di sale fino

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 5 min 80° vel 3. Versare la crema in un recipiente largo e basso e porlo in congelatore per almeno 3 ore. Al momento di servire dividerlo in pezzi, metterli nel boccale e mantecare 10 sec vel 9 e 30 sec vel 6. Servirlo in coppe e guarnire con qualche chicco di caffè.

GUARDANDO LA TV

(X 8\10 PERSONE)

NANA'

Ingredienti: 500 g di ananas sciroppato e sgocciolato, 10 cubetti di ghiaccio, una bottiglia di spumante dolce.

Mettere nel boccale l'ananas e il ghiaccio: 10 sec vel 7 e un minuto vel turbo. Unire lo spumante: 5 sec vel 1. Versare il tutto in una caraffa e servire ben freddo.

BIBITA ALLA FRUTTA

Ingredienti: 400 g di frutta di stagione a scelta, un limone pelato a vivo, un litro d'acqua, 5 cubetti di ghiaccio, zucchero a piacere.

Inserire nel boccale il ghiaccio: 20 sec vel 7. Aggiungere frutta e limone: 40 sec vel 7 e 50 sec vel turbo. Aggiungere acqua e zucchero: 20 sec vel 2. Filtrare, versare in una caraffa e servire.

PANE, AMORE E FANTASIA

Ingredienti: Per il pane: 500 g di farina, 200 g d'acqua, 100 g di latte, 1\2 cubetto di lievito di birra, un cucchiaio d'olio, un cucchiaino di sale, un cucchiaino di zucchero.

Per il ripieno: 100 g di parmigiano, 100 g di pistacchi, 100 g di gherigli di noci, 100 g di Emmental.

Inserire nel boccale acqua, latte, lievito, sale, zucchero e olio: 10 sec vel 4. Aggiungere la farina: 30 sec vel 6 e 30 sec vel spiga. Mettere l'impasto in una terrina, coprirlo e farlo lievitare 1\2 ora. Senza lavare il boccale, inserire il parmigiano: 10 sec turbo e togliere. Introdurre noci, pistacchi ed Emmental: 15 sec vel 5 e togliere. Stendere l'impasto lievitato, coprire la sfoglia ottenuta con il ripieno, arrotolare tutto e dare la forma desiderata. Ungere una teglia quadrata, disporre l'impasto e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti circa. E' ottimo tiepido e a fettine.

QUICHE DI CARCIOFI

Ingredienti: una dose di pasta brisé (vedi libro base), 500 g di cuori di carciofo freschi o surgelati, uno spicchio d'aglio, 50 g d'olio, 50 g di olive nere snocciolate, mezzo misurino d'acqua, 150 g di provola a cubetti, sale, pepe q.b.

Fate la pasta brisé e riponetela in frigo per mezz'ora. Nel frattempo inserite nel boccale olio e aglio: 2 min 100° vel 1. Posizionate la farfalla, aggiungete i carciofi tagliati a spicchi sottili, mezzo misurino d'acqua, olive, sale, pepe e cuocete: 20 min 100° vel 1. Con l'impasto foderate una teglia unta di 30 cm di diametro, disponete i carciofi, la provola, ripiegate bene i bordi e spennellateli con olio. Cuocete in forno preriscaldato a 250° per 20 minuti.

PALLINE DEL DANUBIO

Ingredienti: per l'impasto: 550 g di farina, 3 uova, 100 g di latte, 100 g di burro, 25 g di lievito di birra, un cucchiaino di sale, un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di parmigiano grattugiato.

Per il ripieno: 200 g di prosciutto cotto, 200 g di Emmental, un tuorlo.

Inserire nel boccale prosciutto ed Emmental: 10 sec vel 4 e mettere da parte. Introdurre tutti gli ingredienti dell'impasto: 45 sec vel 6 e 25 sec vel spiga. Con l'impasto, che non deve risultare troppo asciutto, formare delle palline non troppo grandi. Farcirle col prosciutto e l'Emmental tritati, e disporle sulla placca da forno imburrata e infarinata. Spennellarle col tuorlo e farle lievitare un'ora. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 25 minuti.

BABA' RUSTICO

Ingredienti: 500 farina, 100 parmigiano, 150 burro, 6 uova, 25 lievito birra, 1 mis.latte, 2 cucchiaini di sale, 1/2 cucchiaino di pepe, 200 g emmenthal, 150 g di prosciutto cotto.

Tritare il parmigiano 15 sec, vel turbo e mettere da parte. tritare il prosciutto cotto e l'emmenthal 10 sec. vel 4 mettere da parte. Inserire nel boccale il burro le uova il lievito latte 20 sec. vel 4 Aggiungere il sale il parmigiano e la farina 55 sec. vel 6 unire il prosciutto e l'emmenthal 15 sec. vel 5 spatolando. Versare l'impasto in uno stampo da baba imburrato e infarinato e lasciarlo lievitare per 1 ora circa. Cuocere 1 180 per 30 minuti.

MOUSSE DELICATA DI FRAGOLE

Ingredienti: 300 g di panna da montare, 300 g di philadelphia, 100 g di miele, 300 g di fragole.

Posizionare nel boccale la farfalla e introdurre la panna: 45 sec vel 2. Togliere la farfalla e mettere da parte la panna montata. Inserire nel boccale philadelphia e miele: 15 sec vel 3. Aggiungere le fragole: 20 sec vel 4. Unire la panna montata: 20 sec vel 2. Mettere il composto ottenuto in coppette e porre in frigo per almeno 2 ore prima di servire.

CROSTATA DI AMARETTI

Ingredienti: Per l'impasto: 400 g di farina, 170 g di zucchero, 200 g di burro morbido, 2 uova intere + un tuorlo, un cucchiaino di lievito in polvere, scorzetta di un limone, un pizzico di sale.

Per il ripieno: 300 g di ricotta, 150 g di zucchero, 200 g di amaretti, 3 tuorli, 1\2 misurino di Grand Marnier o liquore a piacere.

Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec da vel 1 a 9 lentamente. Aggiungere tutti gli altri ingredienti per l'impasto: 30 sec vel 6; avvolgerlo in carta oleata e lasciarlo riposare al fresco per 20 minuti. Stendere l'impasto dello spessore di 1\2 cm e foderare una tortiera con i bordi a cerniera, di 26 cm di diametro, tenendo i bordi laterali della pasta alti 2 cm. Mettere tutti gli altri ingredienti del ripieno: 40 sec vel 5 spatolando. Versare il composto nella teglia pareggiandolo bene. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti e 200° per 20 minuti. Togliere la teglia dal forno, aprire la cerniera e lasciar raffreddare bene la torta. Disporla su un piatto e servirla guarnendola con qualche amaretto intero inzuppato nel liquore.

MENU' RAPIDI

TORNANDO DAL LAVORO

(X 6 PERSONE)

ORANGE COOLER

Ingredienti: 3 arance pelate a vivo 150 gr. Di gin 100 gr. Di vermut rosso 10 cubetti di ghiaccio 1 bottiglia di prosecco ben freddo.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il prosecco: 30 sec. Vel 6 e 60 sec. Vel turbo. Filtrare in una caraffa, aggiungere il prosecco e servire ben freddo

RISOTTINO CON PETIT POIS

Ingredienti: 400 g di riso arborio, 100 g di pisellini surgelati, una cipolla media, 80 g di burro, 1\2 misurino di vino bianco secco, 900 g d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, un misurino di parmigiano grattugiato.

Inserire la metà del burro e la cipolla tagliata in quarti: 3 min 100° vel 4. Aggiungere acqua e dado: 5 min 100° vel 1. Posizionare il cestello con riso e pisellini: 20 min 100° vel 4. Versare in una risottiera, mantecare col restante burro e parmigiano, aggiustare di sale e servire.

FILETTI DI TROTA SALMONATA IN SALSA SUBLIME

Ingredienti: 500 g di filetti di trota salmonata (senza pelle), 150 g di foglie verdi di lattuga (private della costola dura), 250 g di zucchine, 600 g di acqua, un ciuffo di prezzemolo, qualche foglia di basilico, 200 g di panna, 1\2 misurino di succo di limone o aceto, sale, pepe.

Foderare il Varoma con la lattuga spezzettata grossolanamente. Mettere i filetti di trota lavati, asciugati e unti leggermente d'olio sulla lattuga. Nel vassoio superiore mettere i nastri di zucchine (Si ottengono tagliandole nel senso della lunghezza col pelapatate). Inserire nel boccale l'acqua: 5 min 100° vel 1. Posizionare il Varoma completo e cuocere: 25 min Varoma vel 1. A cottura ultimata disporre i filetti su un piatto caldo. Nel boccale pulito mettere la lattuga su cui si erano cotti i filetti, unire panna, basilico, prezzemolo, limone, sale e pepe: 20 sec vel 6 e 40 sec vel turbo. Versare la salsa sui filetti, aggiustare intorno ai piatti i nastri di zucchine e servire.

ZUPPA DOLCE ALL'ARANCIA

Ingredienti: un pacco di savoiardi, 4 misurini di succo d'arancia, un tuorlo, 2 uova intere, 20 g di burro, 300 g di zucchero, un cucchiaino di fecola di patate, 40 g di farina, la buccia di un'arancia, senza il bianco, 1\2 litro di latte.

Inserire nel boccale il succo d'arancia, tuorlo, burro, fecola e 200 g di zucchero: 7 min 80° vel 4. In una pirofila da portata, mentre cuoce la salsa, fare due strati di savoiardi. Versare la salsa sul primo e secondo strato e ricoprirli con la salsa stessa. Mettere nel boccale il restante zucchero e la buccia d'arancia: 20 sec vel turbo. Unire uova, farina e latte: 7 min 80° vel 4. Versare la crema sui savoiardi, che si saranno già imbevuti di salsa all'arancia. Lasciare raffreddare e servire.

NON TUTTI ALLA STESSA ORA

(X 6 PERSONE)

ZUCCHINE MARINATE

Ingredienti: 400 g di zucchine piccole, 1\2 spicchio d'aglio, 100 g d'aceto, 4 acciughe, 100 g d'olio, 2 uova sode, sale.

Inserire nel boccale aglio, aceto, acciughe, olio: 20 sec vel 8. Aggiungere le uova sode: 10 sec vel 4 e mettere da parte. Tagliare a rondelle sottili le zucchine, disporle su un piatto da portata e condirle con la salsina. Lasciare marinare per due ore prima di servire.

MACCHERONI GRATINATI

Ingredienti: 500 g di maccheroni, una dose di besciamella, un misurino di panna, 200 g di ricotta, 150 g di prosciutto cotto, 80 g di burro, 50 g di parmigiano, 30 g di pecorino, sale.

Inserire nel boccale il prosciutto cotto: 5 sec vel 4 e mettere da parte. Preparare la besciamella come da ricettario base e alla fine unire panna, metà formaggio, ricotta e metà prosciutto: 10 sec vel 2. Nel frattempo cuocere al dente i maccheroni e condirli col burro. Disporli in una pirofila, unta di burro, e ricoprirli con la besciamella. Cospargerli col rimanente prosciutto e formaggio. Cuocere in forno caldo a 200° per 20 minuti circa.

PANGRATTATO AROMATIZZATO

Ingredienti: 2 panini raffermi, uno spicchio d'aglio, origano, rosmarino, maggiorana, salvia, prezzemolo e sale.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec da vel 5 a vel turbo. Metterlo da parte e utilizzarlo per riempire i pomodorini della ricetta seguente, o altro a piacere.

POLPETTINE AL SUGO CON POMODORI AROMATIZZATI

Ingredienti: 300 g di pollo, 100 g di mortadella, 100 g di pangrattato, 100 g di latte, un uovo intero, uno spicchio d'aglio, 50 g d'olio, 300 g di passata di pomodoro, un mis. D'acqua, origano e sale, 10 pomodorini, 30 g di pangrattato aromatizzato.

Inserire nel boccale con lame in movimento vel 6 pollo e mortadella: 20 sec vel 6. Aggiungere pangrattato, uovo, latte e sale: 20 sec vel 4. Formare delle polpettine e disporle nel cestello. Tagliare a metà i pomodorini, privarli dei semi, riempirli col pangrattato aromatizzato e posizionarli nel Varoma. Introdurre nel boccale aglio, olio, origano e sale: 3 min 100° vel 4. Unire la passata di pomodoro, l'acqua, inserire il cestello con le polpettine e posizionare il Varoma con i pomodorini ripieni: 30 min varoma vel 4. Terminata la cottura sistemare tutto in un piatto da portata e servire.

SALSA TONNATA

Ingredienti: un uovo intero, un tuorlo, 300 g di olio di semi, succo di un limone, sale, 80 g di tonno, un cucchiaino di capperi, 3 filetti d'acciuga.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e versare a filo dal foro del coperchio, con lame in movimento vel 4 l'olio fino alla quantità desiderata. Tenerla da parte fino al momento di utilizzarla.

INVOLTINI E VERDURE A VAPORE

Ingredienti: per gli involtini: 500 g di fettine di vitello, 500 g d’acqua, un cucchiaino di dado bimby, un misurino d’aceto, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d’aglio, un misurino di pangrattato.

Per le verdure: 2 carote a dadini, un finocchio a spicchi, 2 cuori di carciofo a spicchi, 300 g di spinaci mondati, sale, pepe.

Preparare ben battute e tagliate regolari le fettine di vitello. Inserire prezzemolo, aglio e pangrattato nel boccale: 10 sec vel 6. Disporre un po’ di questo trito al centro di ogni fetta, arrotolarle strette, ungerle con poco olio e sistemarle verticalmente nel cestello. Introdurre nel boccale acqua, dado e aceto: 5 min 100° vel 1. Sistemare nel Varoma carote, finocchi, carciofi e sul vassoio gli spinaci. Posizionare il cestello con gli involtini e il Varoma con le verdure: 35 min Varoma vel 1. Terminata la cottura, sistemare gli involtini ben allineati su un piatto da portata e ricoprirli con la salsa tonnata della ricetta precedente. Disporre le verdure su un piatto e condirle con olio, limone, sale e pepe.

TORTA RICCA DI RICOTTA

Ingredienti: 250 ricotta, 200 farina, 200 zucchero, 50 burro morbido, 50 uvetta, 50 cioccolato fondente, 50 frutta candita a pezzi, 2 uova, 1 bustina vanillina, 1 bustina lievito, 1 pizzico di sale.

Inserire nel boccale il cioccolato fondente: 10 sec. vel 5 e mettere da parte. Introdurre uova, zucchero, burro, ricotta e sale: 30 sec. vel 4 spatolando. Far cadere a pioggia dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 farina vanillina e lievito in polver 40 sec. vel 4. Unire l'uvetta precedentemente messa a bagno in un po di brandy il cioccolato e la frutta: 20 sec. vel 2 spatolando. Versare in uno stampo da 24 cm di diametro precedentemente unta e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 15 minuti e a 180\200° per 30 minuti. Servire fredda.

IL MARITO IN CUCINA

(X 4 PERSONE)

QUADRATINI AL PESTO DI RUCOLA

Ingredienti: per il pesto: 130 gr foglie di rucola lavata e asciugata, 60 parmigiano a pezzi, 30 g di pinoli, 1 spicchio di aglio, 30 g d'olio d'oliva, 10 g d'olio di semi. 4 fette di pancarrè tagliato a quadratini, 12 dadini di peperone rosso.

Inserire nel boccale parmigiano, pinoli, aglio: 30 sec. vel turbo; unire le foglie di rucola, olio, sale e pepe: 20 sec. vel 4 e 20 a turbo. Togliere il composto dal boccale, metterne da parte due cucchiai e versare il rimanente in una zuppiera. Spalmare il pesto sui quadratini di pancarrè e decorare con dadini di peperone rosso.

FUSILLI ALLA RUCOLA E UOVA AL VAROMA

Ingredienti: 300 g di fusilli, un cucchiaio di aceto di vino rosso, un peperone rosso di media grandezza tagliato a dadini, sale, pepe, 1 lt d'acqua, 4 uova, foglie di rucola lavate, quante ne bastano per coprire con uno strato il fondo del Varoma, un filo d'olio per condire.

Aggiungere al pesto della ricetta precedente i dadini di peperone e l'aceto. Mettere un litro d'acqua nel boccale (senza lavarlo) e disporre il Varoma con le foglie di rucola: 7 min Varoma vel 1. Togliere ilv aroma e dal foro del coperchio inserire la pasta e salare. Riposizionare il Varoma, rompere delicatamente le uova adagiandole sulla rucola e aggiungere un filo d'olio. Cuocere a temp Varoma per il tempo di cottura indicato sulla confezione della pasta. A fine cottura scolare i fusilli, condirli col pesto e il peperone e portare in tavola il Varoma, utilizzando il coperchio come sottopiatto.

FUSILLI AL PISTACCHIO

Ingredienti: 300 gr. di fusilli 60 gr. di pistacchio sgusciato 20 gr. di pinoli 150 gr. di prosciutto crudo (in una sola fetta e tagliata a dadini) 30 gr. di burro 100 gr. di polpa di pomodoro 100 gr. di Brandy 200 gr. di panna 1 cucchiaio abbondante di pesto alla rucola 30 gr. di parmigiano grattugiato

Tritare pistacchio e pinoli: 10 sec. vel. 5 e metterli da parte. Inserire nel boccale i dadini di prosciutto crudo, il burro e cuocere: 3 min. 90° C vel. 1. Dal foro del coperchio aggiungere il Brandy e la polpa di pomodoro: 5 min. 100° C vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Terminata la cottura unire panna, pesto alla rucola e trito di pistacchio e pinoli: 20 sec. vel. 2. Condire i fusilli e servirli con parmigiano grattugiato

SPEZZATINO DI PATATE E UOVA

Ingredienti: 800 g di patate pelate e tagliate a pezzi, uno spicchio d'aglio, una manciata di prezzemolo, 50 g d'olio, 400 g d'acqua, 4 uova, sale, pepe.

Inserire nel boccale olio, aglio, prezzemolo: 3 min 100° vel 3. Dal foro del coperchio unite patate, sale e pepe: 3 min 100° vel 1. Aggiungere l'acqua e cuocere: 15 min 100° vel 1. A fine cottura unite le uova dal foro del coperchio rompendo il guscio sul bordo del medesimo: 2 min 90° vel 1.

Versare in un piatto da portata e servire guarnendo con ciuffetti di prezzemolo.

DOLCETTI VERDI DI MIO MARITO

Ingredienti: 130 g di pistacchi sgusciati e spellati, 130 g di zucchero, 2 albumi, un pizzico di sale.

Inserire nel boccale zucchero e pistacchi: 30 sec vel turbo e mettere da parte. Posizionare la farfalla, unire gli albumi e un pizzico di sale: 2 min 40° vel 3. Togliere la farfalla e dal foro del coperchio unire lentamente zucchero e pistacchi, lavorando a vel 3 fino ad esaurimento. Distribuire il composto a cucchiaini sulla placca del forno imburrata, avendo cura di disporre i dolcetti ben distanziati uno dall'altro. Cuocere in forno preriscaldato a 100° finché non si saranno rappresi. Volendo si possono sostituire i pistacchi con nocciole o mandorle.

SORBETTO AFFOGATO

Ingredienti: un limone pelato a vivo, 100 g di zucchero, 20 cubetti di ghiaccio (300 g circa), 4 fette di ananas sciroppato, 8 cucchiaini di vodka ghiacciata.

Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec vel turbo. Aggiungere limone e ghiaccio: 40 sec vel 5 e un minuto vel turbo, spatolando. Mettere in ogni coppa una fetta d'ananas, il sorbetto e irrorare con 2 cucchiai di vodka. Servirlo subito, accompagnandolo con i dolcetti al pistacchio.

OSPITI IMPROVVISI

(X 6 PERSONE)

FRIEND'S CLUB

Ingredienti: 2 cucchiai di zucchero, un misurino di succo d'arancia, un misurino di succo di limone, 1\2 misurino di rhum, 1\2 misurino di gin, 2 cubetti di ghiaccio.

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: 6 sec vel 5. Versare in una caraffa, aggiungere il ghiaccio e servire.

PATE' GUSTOSO

Ingredienti: 1 scatola di fagioli borlotti, 70 gr. Di speck, 80 gr. Di burro, 3 rametti piccoli di rosmarino, 1 spicchio d'aglio, 50 gr. Di marsala o brandy, sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale 20 gr. Di burro, rosmarino, aglio, speck 3 min. 70° vel 3. Unire i borlotti sgocciolati, il brandy, poco sale e pepe 5 min. 70° vel 3 Lascaire raffreddare. Aggiungere il restante burro 30 sec vel 4 e 1 min a vel 7. Versare in uno stampo e mettere in frigorifero a rassodare per un paio d'ore. Servire su crostoni di pane integrale tostato

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti: 400 g di tagliatelle, 150 g di panna, 100 g d'olio, 50 g di pancetta, 100 g di peperoni o melanzane a dadini, 100 g di piselli freschi, 40 g di funghi secchi ammollati, un pezzetto di cipolla, parmigiano grattugiato a piacere, sale.

Inserire nel boccale pancetta e cipolla: 10 sec vel 5. Aggiungere l'olio: 4 min 100° vel 4. Unire le verdure: 15 min 100° vel 1 senza misurino. A cottura ultimata aggiungere la panna: 5 sec vel 1. Condire le tagliatelle e servirle cosparse di parmigiano.

TORTINO DI UOVA E ZUCCHINE

Ingredienti: 500 g di zucchine piccole, 3 uova, 150 g di latte, 30 g di burro, un cucchiaio di farina, 50 g di parmigiano, 10 foglie di menta (facoltativo), sale, pepe.

Posizionare nel boccale la farfalla e inserire il burro e le zucchine a rondelle: 15 min 100° vel 1. Toglierle e disporle in una pirofila unta di burro. Mettere nel boccale uova, latte, farina, parmigiano, sale, pepe e foglie di menta: 20 sec vel 6. Versare il composto sulle zucchine. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.

DESSERT ALLE FRAGOLE

Ingredienti: 500 g di latte, 150 g di zucchero, 90 g di farina, 2 tuorli + 1 uovo intero, 1 bustina di vanillina, 300 g di fragole fresche, 1\2 misurino di maraschino.

Mettere 100 g di fragole intere in una coppa di cristallo con 1\2 misurino di zucchero e il maraschino. Inserire tutti gli ingredienti e le restanti fragole: 7' – 90° - velocità 4. Lasciare intiepidire la crema e versarla sulle fragole. Lasciarla raffreddare e servirla accompagnata da biscottini.

MENU' RUSTICI

SEDUTI IN UN PRATO

(X 8 PERSONE)

PERE AL PROSECCO

Ingredienti: un kg di pere sbucciate, 2 misurini di zucchero, 7 misurini d'acqua, succo di un limone, 7 misurini di prosecco ben freddo.

Inserire nel boccale acqua e zucchero: 9 min 100° vel 3. Versare lo sciroppo in una caraffa e lasciar raffreddare. Introdurre nel boccale succo di limone e pere: 30 sec da vel 3 a turbo. Cuocere 7 min 90° vel 4. Unire questo composto allo sciroppo, mescolare e lasciar raffreddare. Aggiungere il prosecco, mescolare e servire ben ghiacciato.

VARIANTE: Si possono sostituire le pere con altra frutta a piacere

TRAMEZZINI

Ingredienti: Pan carrè bianco e pan carrè integrale,

Salsa al tonno : 100g robiola e 100 gr tonno.

Salsa alle noci: 30 g gherigli di noci, 100 g formaggio verde al mascarpone.

Salsa al basilico: 2 caprini, basilico, un ciuffo di erba cipollina odori vari.

Inserire nel boccale robiola e tonno: 10 sec vel 3 e 10 sec vel 4 e mettere da parte. Introdurre le noci 10 sec vel 4, aggiungere il formaggio verde al mascarpone 10 sec vel 3 e mettere da parte. Inserire nel boccale erbetta, basilico e caprini 10 sec vel 3. Dividere le fette di pan carrè a rettangoli e farcirle con le tre salse e a piacere con prosciutto crudo. Disporre in un vassoio alternando i tramezzini integrali con quelli bianchi.

MINIQUICHE DI VERDURE

Ingredienti: Per la pasta brisè: 400 g di farina, 200 g di burro, un mis d'acqua, un pizzico di sale.

Salsa ai peperoni: 100 g di peperoni, 30 gd'olio, 20 g di cipolla, 30 g di panna, un uovo, un cucchiaio di parmigiano, sale, pepe.

Salsa alle zucchine: una zucchina lessata, 30 g di panna, un cucchiaio di parmigiano, un uovo, sale, pepe. Salsa agli asparagi: 5 asparagi, 30 g di panna, un cucchiaio di parmigiano, un uovo, sale, pepe.

Salsa agli spinaci: 100 g di spinaci lessati, 30 g di panna, un cucchiaio di parmigiano, un uovo, sale, pepe.

Preparare la pasta brisè: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec vel 5 spatolando. Lasciar riposare in frigo 30 min. Inserire nel boccale olio, peperoni, cipolla: 5 min 100° vel 3. Aggiungere panna, uovo e parmigiano, sale e pepe: 10 sec vel 5 e 20 sec vel 7. Mettere da parte. Inserire nel boccale una o due zucchine lessate, panna, parmigiano, uovo, sale e pepe: 10 sec vel 5 e 20 sec vel 7. Ripetere lo stesso procedimento per asparagi e spinaci, sempre lessati. Tirare la pasta fine, ritagliare 28 dischetti e foderare degli stampini imburrati e infarinati. Riempirne 7 per ogni salsa e cuocere in forno preriscaldato a 190° per 15 minuti. Prima di sformarle lasciarle intiepidire e servirle fredde.

PENNETTE PRIMAVERA

Ingredienti:500 gr. di pennette 700 gr. di pomodori a pezzettoni e privi di semi 150 gr. di panna timo, maggiorana, basilico, salvia, rosmarino 40 gr. di olio di oliva 250 gr. di tonno a pezzetti 100 gr. di ricotta salata sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale timo, maggiorana, basilico, salvia e rosmarino: 20 sec. vel. 6 e mettere da parte. Inserire l'olio: 3 min. 100° C vel. 1. Aggiungere i pomodori: 3 sec. vel. 4 e cuocere: 5 min. 100° C vel. 1, salare e pepare. Versare il sugo in una ciotola, aggiungere la panna e il trito aromatico. Scolare la pasta, versarla in una pirofila, condirla con il sugo, aggiungere tonno e ricotta salata grattugiata, mescolare bene e servirla fredda.

ROTOLO DI TACCHINO

Ingredienti: 1 kg di petto di tacchino, 500 g di ricotta, un uovo, 100 g di grana, 200 g di speck, salvia, burro, olio, vino bianco, sale, pepe.

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 6, la fesa di tacchino a pezzetti, i 3 volte: 50 sec vel 8. Rimetterla tutta nel boccale, aggiungere ricotta, tuorlo, grana, sale, pepe e amalgamare: 1 min vel 4 spatolando. Versare l’impasto sul piano di lavoro e formare un rotolo. Avvolgerlo completamente con fette di speck fermate da una fogliolina di salvia e uno stuzzicadenti. Adagiarlo in una pirofila con burro e olio, cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti circa. A metà cottura bagnare con vino bianco.

NOTE: Se l’impasto dovesse risultare troppo denso, per miscelarlo bene impastarlo in due volte.

PINZIMONIO IN CESTO DI PANE

Ingredienti: 500 g di farina, 1\2 cubetto di lievito di birra, 2 misurini d’acqua, un misurino di latte, un cucchiaio d’olio, sale, verdure per pinzimonio.

Inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito: 5 sec vel 6. Aggiungere farina e sale: 30 sec vel 6 e 1 min vel spiga. Lasciar lievitare 1\2 ora. Stendere l’impasto e tagliarlo a strisce; capovolgere una terrina ed alzarla. Appoggiare sulla terrina le strisce d’impasto in senso orizzontale, poi in senso verticale intrecciandole tra loro. Formare così un cesto, ungerlo d’olio e tuorlo d’uovo sbattuto col latte. Metterlo in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti circa. Sistemare nel cesto: sedani, carote, ravanelli, zucchine e altre verdure a piacere. Preparare scodelline individuali con olio, sale e pepe per il pinzimonio.

TORTA RUSTICA

Ingredienti: 200 g di farina, 200 g di zucchero, un uovo, 200 g di mandorle sbucciate, 150 g di burro, 1\2 mis di liquore all’amaretto, una bustina di lievito, zucchero a velo, burro per lo stampo, sale.

Inserire nel boccale le mandorle: 11 sec turbo. Unire farina, burro, zucchero, sale, uovo, lievito e 1\2 misurino di liquore: 20 sec vel 4. Versare l’impasto in una tortiera imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 min circa. Sfornare e lasciar raffreddare la torta su una gratella prima di capovolgerla. Servirla spolverizzata con zucchero a velo.

DAVANTI AL CAMINO

(X 8 PERSONE)

APERITIVO EVA

Ingredienti: 3 mele verdi, 6 cubetti di ghiaccio, una bottiglia di prosecco, 4-5 gocce di angostura

Inserire nel boccale il ghiaccio e le mele tagliate a pezzi: 3 min da vel 1 a vel turbo. Mettere le mele omogeneizzate in una caraffa, aggiungere il prosecco freddo e l'angostura. Mescolare e servire.

BOCCONCINI RUSTICI

Ingredienti: 500 g di farina, 50 g di ciccioli di maiale, 50 g di prosciutto crudo, un uovo, un cubetto di lievito di birra, 2 mis d'acqua tiepida, un cucchiaino di sale, un pizzico di zucchero.

Inserire nel boccale i ciccioli e il prosciutto: pochi sec vel turbo. Aggiungere acqua, sale, zucchero, uovo, lievito sbriciolato e farina: 30 sec vel 6 e 30 sec vel spiga. Adagiare l'impasto in un canovaccio e lasciarlo lievitare 2 ore circa. Fare dei piccoli bocconcini, disporli sulla placca del forno e farli lievitare ancora un'ora. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti.

TAGLIATELLE AUTUNNALI

Ingredienti: Per le tagliatelle: 450 g di farina di castagne, 300 g di farina bianca, 350 g d'acqua (3 mis e 1\2), farina di mais q.b..

Per il sugo: 500 g di ricotta di pecora, 50 g di burro, sale, pepe.

Inserire nel boccale le farine: 30 sec vel 3. Versare dal foro del coperchio l'acqua a filo: 30 sec vel 4 e 30 sec vel spiga. Stendere l'impasto servendosi di un matterello, usando la farina di mais. Arrotolare la sfoglia e tagliare delle tagliatelle larghe 1 cm. Cuocerle in abbondante acqua bollente salata. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire ricotta, sale e pepe: 1 min vel 3. Aggiungere un mestolo dell'acqua di cottura della pasta: 15 sec vel 2. Scolare le tagliatelle, versarle in un piatto da portata e condirle prima col burro, poi con la ricotta e servire.

SPEZZATINO BRASATO

Ingredienti: 1 kg di polpa di vitellone a cubetti, 80 g d'olio, una cipollina, 1\2 carota, uno spicchio d'aglio, 4 bacche di ginepro, qualche grano di pepe verde, un misurino di passata di pomodoro, un misurino e 1\2 di vino rosso corposo, sale, pepe.

Inserite nel boccale olio, cipolla, aglio, carota a pezzetti: 5 min 100° vel 1. A fine cottura tritate tutto: 10 sec vel 7. Aggiungete la carne, il vino, ginepro, pepe verde, sale, pepe: 6 min 100° vel 1. Aggiungete dal foro del coperchio la passata di pomodoro: 30 min 100° vel 1 tenendo il misurino inclinato. Disporre su un piatto da portata e servire

PEPERONI IN AGRODOLCE

Ingredienti: 600 gr. di peperoni gialli e rossi, 2 spicchi d'aglio, 1 mis. d'olio d'oliva, 1/2 mis. d'aceto, 3 cucchiai di zucchero, 1 chiodo di garofano sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale olio, aglio e chiodo di garofano 5 min. 100° vel 1 Posizionare la farfalla e aggiungere i peperoni tagliati a listarelle 15 min. 100° vel 1 Unire aceto, sale, pepe e zucchero 5 min. temp. Varoma vel 1 Disporre sul piatto da portata e servire.

SALSA PEPERINA

Ingredienti: 300 g di pomodori maturi a pezzi, 60 g di cipolla, 30 g di sedano, 200 g di peperoni, 10 g di sale, 10 g di zucchero, 1\2 mis d'aceto, un cucchiaio di senape.

Inserire tutti gli ingredienti tagliati a pezzi nel boccale: 20 min 100° vel 1 tenendo il misurino inclinato. A fine cottura tritare per pochi secondi a vel 5 fino ad ottenere la tritatura desiderata. Questa salsa è ottima per accompagnare carne alla brace.

PANE DELL'AMICIZIA

Ingredienti: 700 gr. di farina bianca, 1 cubetto di lievito di birra, 10 gr. di sale, 50 gr. di olio, 450 gr. di acqua tiepida.

Mettere nel boccale farina, sale, lievito sbriciolato e olio. Introdurre dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 6, lentamente l'acqua a filo: 40 secondi vel 6, poi un minuto vel spiga. Metterlo in uno stampo da plum-cake e lasciar riposare finché raddoppia il volume. Infornare a forno freddo e cuocere prima a 250° per 10 minuti e altri 35 minuti a 200°.

NOTA: prima di infornare mettere sul pane una manciata di farina: darà al pane un aspetto rustico. Affettato è ottimo per la bruschetta.

TORTA DELLA NONNA

Ingredienti: Per l'imapsto: 250 g di farina, 100 g di zucchero, 50 g di burro, un uovo, 1\2 bustina di lievito vanigliato, un pizzico di sale, la scorza di un limone.

Per la farcitura: 80 g di nocciole, 50 g di mandorle, 100 g di cioccolato fondente, 150 g di zucchero, 70 g di burro morbido, un misurino di latte, 3 uova, una bustina di vanillina, un misurino di anice o mandorla amara.

Inserire nel boccale la buccia di limone, lo zucchero e 50 g di farina: 15 sec turbo e mettere da parte. Introdurre il burro e ammorbidirlo: 1 min 50° vel 1. Aggiungere l'uovo, lo zucchero e il limone precedentemente polverizzati: 2 min vel 3. Unire un pizzico di sale, la restante farina e il lievito: 30 sec vel 4. Stendere l'impasto per foderare una teglia di 26 cm di diametro, precedentemente imburrata. Dalla sfoglia ricavare alcune striscioline che serviranno a decorare la torta, formando dei rombi. Mettere il disco di pasta nella teglia imburrata avendo cura di sollevare i bordi di circa 2 cm. Inserire nel boccale nocciole, mandorle e zucchero: 30 sec vel turbo. Unire il cioccolato a pezzi: 20 sec vel 6. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 4 min 50° vel 4. Lasciare raffreddare e stendere la farcia sull'impasto. Terminare decorando con i rombi di pasta. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti. Quando la torta sarà fredda fare qualche foro con uno stuzzicadenti e irrorarla con un misurino d'anice o mandorla amara.

MACEDONIA D’INVERNO

Ingredienti: 2 mele, 2 pere, 2 banane, 2 arance, 2 mandarini, 100 g di cioccolato fondente, 10 noci, un bicchierino di maraschino.

Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi e i gherigli di noce: 10 sec vel 4. Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti e irrorarla col maraschino. Disporre la frutta in coppette e guarnire col cioccolato e le noci tritate.

MENU' PER UNA SERA D'ESTATE

.....IN CAMPAGNA

(X 8 PERSONE)

MANGIA E BEVI AL PROSECCO

Ingredienti:4 limoni 500 gr. di ghiaccio 150 gr. di zucchero scorza di limone a piacere 2 mis. di prosecco

Inserire nel boccale lo zucchero e la scorza di limone: 30 sec. vel. 4 e 1 min. vel. turbo. Unire i limoni pelati a vivo, privi di semi e il ghiaccio: 1 min. da vel. 4 a vel. 7. Aggiungere il prosecco: 5 sec. vel. 1. Servire subito.

STUZZICHINI CAMPESTRI

Ingredienti per l'impasto: 500 g di farina, 200 g d'acqua, 100 g di latte, 1 cubetto di lievito di birra, un cucchiaio d'olio, sale.

Per il ripieno: 250 g di olive verdi snocciolate e tritate grossolanamente, un mis d'olio, origano, sale grosso.

Inserire nel boccale acqua, latte, lievito e olio: 5 sec vel 6. Aggiungere farina e sale: 30 sec vel 6 e 1 min spiga. Togliere l'impasto e farlo lievitare coperto fino a che sia raddoppiato di volume. Stendere l'impasto dello spessore di 1\2 cm, distribuire il trito di olive sulla superficie e passare il matterello premendo leggermente per farle penetrare dentro l'impasto. Irrorare con olio, qualche granello di sale grosso e origano. Mettere in forno preriscaldato a 250° per 25 minuti circa. La pasta dovrà risultare croccante e, se necessario, proseguire la cottura per qualche minuto in più. Lasciar raffreddare e servire gli stuzzichini tagliati a quadrotti.

QUICHE DI SCAROLA

Ingredienti: una dose di pasta brisè, 1 kg di scarola sbollentata e strizzata, 30 olive nere snocciolate, 15 gherigli di noci, 80 g di pecorino, 50 g d'olio, sale, pepe.

Fare la pasta brisè come da ricettario e lasciarla riposare in frigo per 30 minuti. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire la scarola, 2 cucchiai d'olio, olive snocciolate, sale e pepe: 30 min 100° vel 1 senza misurino. Stendere l'impasto, ungere una teglia da forno e foderare il fondo e il bordo con la pasta. Disporre uniformemente la scarola sull'impasto, guarnire con gherigli di noci e pecorino a lamelle. Irrorare con olio e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 25 minuti.

ORECCHIETTE ALLA RUCOLA

Ingredienti: 500 g di orecchiette, un mazzetto di rucola, 2 spicchi d'aglio, 1\2 misurino d'olio, 300 g di polpa di pomodori freschi rossi, 100 g di ricotta stagionata grattugiata, peperoncino a piacere, sale

Inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino: 3 min 100° vel 1. Eliminare l'aglio e aggiungere i pomodori a pezzi: 10 min 100° vel 2. Negli ultimi 4 minuti aggiungere qualche foglia di rucola fresca. Nel frattempo far bollire in una pentola acqua salata con qualche foglia di rucola per colorarla e

cuocere la pasta. Nel piatto da portata spezzettare la restante rucola, versare la pasta, il sugo, la ricotta stagionata, mantecare e servire.
Note: in mancanza di pomodori freschi si possono usare i pelati.

NUVOLE DEL MEDITERRANEO

Ingredienti: 500 g di nuvole, 400 g di pomodori pelati, 40 g di olive nere snocciolate, un cucchiaio di capperi, 2 spicchi d'aglio, 1\2 misurino d'olio., peperoncino, origano,sale, parmigiano grattugiato (facoltativo)

Inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino: 3 min 100° vel 4. Aggiungere i pelati, sale e origano: 2 sec vel 4. Cuocere 10 min 100° vel 1. Nel frattempo cuocere al dente la pasta in abbondante acqua salata, scolarla, versarla in una capace pirofila e unire il sugo, le olive e i capperi. A piacere aggiungere parmigiano grattugiato. Mescolare e servire.

CUPOLE DEL BUONGUSTAIO

Ingredienti: 6 pomodori grandi, 100 g di ricotta, 50 g di cracker, 140 g di gorgonzola al mascarpone, un albume, sale.

Svuotare i pomodori, salarli e riporli testa in giù nel cestello a sgocciolare. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire l'albume dell'uovo: un min 40° vel 2-3 e mettere da parte. Tritare nel boccale i cracker: 10 sec vel 3. Incorporare la ricotta, il gorgonzola, sale e l'albume a neve: 20 sec vel 3. Riempire i pomodori col composto e mettere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. Servire le cupole tiepide o fredde.

INVOLTINI AROMATICI

Ingredienti: 600 g di petto di pollo a fettine, 50 g di parmigiano grattugiato, scorza di 1\2 limone, 2 spicchi d'aglio, erbe aromatiche: prezzemolo, salvia, rosmarino, maggiorana, 1\2 cipolla, 40 g d'olio, 2 misurini di vino bianco, 2 misurini d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, un cucchiaio di farina, sale, pepe.

Inserire nel boccale le erbe aromatiche, parmigiano, scorza di limone, aglio, sale e pepe: 20 sec vel 6. Farcire col trito i filetti di pollo e formare dei piccoli involtini. Infarinarli e sistemarli nel Varoma con mazzetti aromatici a piacere. Nel boccale inserire cipolla e olio: 3 min 100° vel 3. Aggiungere acqua, vino, dado ed erbe aromatiche, posizionare il Varoma e cuocere: 25 min Varoma vel 4. A cottura ultimata sistemare gli involtini in una pirofila e addensare il sughetto con un cucchiaio di farina: 3 min 90° vel 3. Versare la salsina ottenuta sugli involtini e servirli caldi.

CROSTATA D'ESTATE

Ingredienti per l'impasto: 250 g di farina, 120 g di burro morbido, un cucchiaio d'acqua, sale.

Per il ripieno: 750 g di albicocche mature, 250 g di ciliegie, 100 g di zucchero di canna, una bustina di vanillina, 3 uova, 250 g di panna liquida, 30 g di zucchero, un pizzico di sale, marmellata di albicocche a piacere.

Inserire nel boccale farina, acqua, burro e sale: 30 sec vel 6. Togliere e mettere al fresco per 20 minuti. Levare i noccioli alle albicocche e alle ciliegie. Stendere la pasta dello spessore di 1\2 cm e foderare una teglia di 25 cm di diametro. Disporre le albicocche tagliate a metà e mettere in

ognuna una ciliegia. Mescolare lo zucchero di canna con la vanillina e versarlo a pioggia sulla torta. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per 40 minuti. Mettere nel boccale panna, uova, zucchero e poco sale: 10 sec vel 4 e versare il composto sulla torta quando sarà a metà cottura (dopo 25 minuti). A fine cottura spennellate con un po' di marmellata di albicocche intiepidita. Servire la torta ben fredda.

BAVARESE ALLE MORE

Ingredienti: 40 g di farina, 90 g di zucchero, 3 uova, 1\2 litro di latte, 300 g di panna, un pizzico di sale, una bustina di vanillina zuccherata, 4 fogli di gelatina da 5 gr, 2 cucchiaiate di marmellata di more, alcune more intere per guarnire.

Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e inserire la panna: un min vel 2-3 e mettere da parte. Introdurre uova, zucchero, farina e sale: 10 sec vel 6. Aggiungere latte, marmellata e cuocere: 7 min 80° vel 4. Incorporare i fogli di gelatina ben strizzati: 20 sec vel 6 e lasciare intiepidire. Unire delicatamente la panna alla crema. Versare il composto in uno stampo per ciambella di 20 cm di diametro, striato di marmellata. Lasciar riposare in frigo per un'ora. Al momento di servire capovolgere lo stampo sul piatto da portata e guarnire con le more.

MARMELLATA DI MORE

Ingredienti: 200 g di zucchero per ogni 1\2 kg di more.

Inserire nel boccale le more ben lavate e cuocere: 10 min 100° vel 7. Passarle al setaccio, pesare il succo e aggiungere lo zucchero necessario. Cuocere: 20 min Varoma vel 2. Mettere subito in vasi di vetro e chiuderli ermeticamente. Se si vuole conservare la marmellata, sterilizzare i vasi in acqua bollente per 15 minuti.

Note: la marmellata sarà pronta quando una goccia posata sul piattino rimarrà ben aderente.

.....AL MARE

(X 6-8 PERSONE)

SEDANO FIZZ

Ingredienti: 3 coste di sedano, un limone pelato a vivo, scorza di un limone, un misurino di gin, un misurino di zucchero, 1\2 litro d'acqua.

Inserite tutti gli ingredienti nel boccale 5 sec vel 6-7. Filtrate e servite.

SEPPIE AL PROFUMO DI MARE

Ingredienti: 1kg.di seppie giganti pulite, 350gr.di peperoni, 150gr.sedano, 600gr.acqua, sale q.b. Per condire: olio extravergine,prezzemolo tritato, 2 limoni, sale, aromi:1 foglia di alloro, sedano, 1 pezzetto di cipolla, mezzo limone, 1/2 mis. di vino bianco, 1/2 carota.

Disporre nel Varoma i peperoni e il sedano tagliati sottili.Posizionare la farfalla, inserire nel boccale l'acqua con gli aromi, le seppie, il sale e posizionare il Varoma: 40min.temp.varoma vel.1. Terminata la cottura scolare le seppie e metterle con le verdure in un piatto da portata;condire con olio, limone e prezzemolo tritato.

SALSA DI GAMBERETTI

Ingredienti: 250 g di gamberetti lessati e 50 g per guarnire, 2 uova, olio di semi, sale, pepe, succo di un limone, 2 cucchiai di ketchup, 5 gocce di tabasco, 2 cucchiai di yogurt, una goccia d’aceto.

Inserire nel boccale uova, succo di limone, ketchup, tabasco, yogurt e aceto: 45 sec vel 8 versando l’olio a filo. Aggiungere i gamberetti: 7 sec vel 4. Disporre in una coppa e guarnire con i gamberetti.

SALSA PAZZA

Ingredienti: 2 panini secchi a pezzetti, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, un peperoncino, 2 cucchiai di ketchup, un cucchiaio di senape, un mis d’olio d’oliva.

Inserire nel boccale pane e aromi: 15 sec vel turbo. Aggiungere ketchup, senape e olio: 20 sec vel 6. Versare in una coppa e guarnire con ciuffi di prezzemolo.

SALSA DI TONNO

Ingredienti: 250 g di tonno sott’olio sgocciolato, 100 g di burro morbido, 3 acciughe diliscate, succo di 1\2 limone, un pizzico di sale.

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 6, tonno e acciughe: 20 sec vel 6. Aggiungere succo di limone, burro e sale: 30 sec vle 4. Riunire il composto con la spatola: 30 sec vel 6. Versare in una coppa, lasciare in frigo 3 ore.

SALSA PICCANTE AI PEPERONI ROSSI

Ingredienti: 500 g di peperoni rossi, 10 peperoncini piccanti di 1\2 cm l’uno, 150 g di capperi, 100 g d’acciughe, 3 mis d’aceto, 2 misurini di vino bianco secco, un cucchiaio di sale grosso, 2 mis d’olio.

Inserire nel boccale aceto, vino e sale: 5 min 100° vel 1. Unire i peperoni a pezzi: 3 min 100° vel 1 e scolarli col cestello. Inserire nel boccale capperi, acciughe e peperoncini: 20 sec vel 6. Introdurre i peperoni: 20 sec vel 4 (devono restare a pezzetti). Aggiungere l'olio e mescolare a vel 1 per pochi sec. Servire fredda.

NOTE: Queste quattro salse si possono conservare in frigo per alcuni giorni, in un vasetto ben chiuso. Il poker di salse è ottimo servito con crostini di pane integrale.

LINGUINE ALLA POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti: 400 g di linguine, 15 bastoncini di polpa di granchio Surimi, 400 g di pomodori pelati, 2 peperoncini piccanti, salvia e rosmarino, 1\2 mis d'olio, 3 misurini di vino bianco, 200 g di panna, sale, pepe.

Inserire nel boccale olio, salvia, rosmarino e peperoncino: 3 min 100° vel 4. Aggiungere i pelati, la polpa di granchio tagliata a rondelle, vino, sale, pepe: 8 min 100° vel 2. Unire la panna: 20 sec vel 1. Mettere il composto nel piatto da portata, versarvi le linguine bollenti, e servirle guarnite con rondelle di granchio.

SEPPIOLINE RIPIENE

Ingredienti: 700 g di seppioline pulite e lavate, 700 g di patate pelate e a pezzi, 600 g d'acqua, 50 g d'olio, un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Per il ripieno: 3 panini secchi, un ciuffo di prezzemolo, salvia, rosmarino, uno spicchio d'aglio, un peperoncino, 50 g di parmigiano grattugiato, 100 g d'olio.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti del ripieno, tranne l'olio: 20 sec turbo. Aggiungere l'olio: 10 sec vel 6. Riempire le seppioline col composto e sistemarle nel Varoma. Mettere le patate nel cestello. Inserire l'acqua nel boccale, posizionare il cestello e il Varoma: 35 min Varoma vel 4. Terminata la cottura disporre le seppioline al centro di una pirofila e gratinare in forno a 200° per 15 minuti. Servire contornate dalle patate condite con olio e prezzemolo.

SORBETTO AI TRE FRUTTI

Ingredienti: 300 g di fragole congelate, 300 g di ananas a pezzi congelato, 2 limoni pelati al vivo e congelati, 1 mis e 1\2 di zucchero.

Inserire lo zucchero nel boccale: 10 sec turbo. Introdurre la frutta ghiacciata: 30 sec vel 7 spatolando. Servire subito.

.....IN MONTAGNA

(X 6 PERSONE)

APERITIVO AL LAMPONE

Ingredienti: 50 g lamponi, 6 misurini di spumante secco, 3 misurini di vodka, 1\2 misurino di bitter Campari, scorza di 1 limone, cubetti di ghiaccio.

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale, tranne la scorza di limone: 30 sec da vel 1 a turbo. Filtrare in una caraffa, inserire la scorza di limone, cubetti di ghiaccio e servire.

CROSTINI AI FEGATINI DI POLLO

Ingredienti: 600 g di fegatini di pollo, 80 g d'olio, 1\4 di cipolla, uno spicchio d'aglio, 1 mis di vino bianco, noce moscata, 1 chiodo di garofano, rosmarino, salvia, alloro, sale, pepe.

Inserire nel boccale cipolla, aglio, olio: 3 min 100° vel 4. Aggiungere i fegatini, sale, pepe, noce moscata, rosmarino, salvia, alloro, 1 chiodo di garofano e un misurino di vino bianco: 25 min 100° vel 1 tenendo il misurino inclinato. Omogeneizzare: 20 sec da vel 1 a turbo. Spalmare il patè ottenuto su crostini di pane casareccio tostati in forno o sulla piastra.

PENNE ALLO SPECK E NOCI

Ingredienti: 500 gr penne, 50 burro, 80 speck, 100 gherigli di noci 200 gr panna noce moscata sale q.b.

Tritare le noci 8 sec. vel 5 e metterle da parte. Inserire nel boccale 1 litro e mezzo di acqua e sale 12 min. 100 vel 1 (il tempo diminuisce se l'acqua è calda e bolle prima) aggiungere la pasta 12 min. 100 vel 1 a cottura ultimata scolare la pasta e metterla da parte. Inserire nel boccale burro speck tagliato a dadini e un po' di noce moscata 3 min. 100 vel 1 Posizionare la farfalla aggiungere la pasta e la panna 20 sec. vel 1 versare in una zuppiera e cospargere con le noci e servire subito

CARRE' DI MAIALE AL BIMBY

Ingredienti: 500 gr di arista di maiale in un pezzo unico, 80 gr di olio d'oliva, 1 mis di vino bianco, 500 gr di latte, 30 gr di farina bianca, 1/2 mis di brandy, 1 cucchiaio di funghi trifolati, 1 foglia di alloro, salvia e rosmarino, sale e pepe q.b.

Salare, pepare la carne, e inserirla nel cestello con alloro, salvia e rosmarino. Posizionare il cestello nel boccale, introdurre dal foro del coperchio l'olio, il latte (1 mis), il vino e cuocere 60 min 100° vel 1. Ogni 10 min versare 1 mis di latte per 4 volte. A fine cottura togliere la carne, tagliarla a fette e disporla in una teglia da forno. Al sugo rimasto nel boccale aggiungere la farina, il brandy e i funghi: 3 min 90° vel 4. Versare la salsa sulla carne, passare in forno preriscaldato a 150° per 30 min.

PURE' DI PATATE

Ingredienti: 1 kg di patate mondate e a pezzi, 400 g di latte, 40 g di burro, parmigiano grattugiato a piacere, sale.

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire patate e latte e sale: 20 min 100° vel 1. Unire burro e parmigiano: 20 sec vel 3.

NOTE: Se necessario durante la cottura aggiungere un misurino di latte.

CRAUTI E SALSICCE

Ingredienti: 6 piccole salsicce, 800 g di crauti in scatola, 1\4 di cipolla, 1\2 misurino d'olio, un cucchiaio di dado bimby.

Mettere le salsicce nel cestello. Inserire nel boccale 1 lt d'acqua, posizionare il cestello e cuocere: 25 min 100° vel 1. Togliere il cestello e tenerlo da parte. Buttare l'acqua di cottura. Introdurre nel boccale cipolla e olio: 3 min 100° vel 4. Aggiungere i crauti lavati e scolati, 2 mis e 1\2 d'acqua, il dado e riposizionare il cestello con le salsicce: 40 min 100° vel 1, tenendo il mis inclinato. A fine cottura disporre in una pirofila i crauti e adagiarvi le salsicce.

POLENTA

Ingredienti: 500 g di farina gialla, un cucchiaino d'olio, un cucchiaio raso di sale grosso, 1 lt e 1\2 d'acqua.

Inserire nel boccale acqua, sale e olio: 12 min 100° vel 1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel 3, la farina: 40 min 100° vel 3. Posizionare la spatola e quando la polenta si addensa, diminuire la temperatura a 90° e la velocità a 2. Travasare sul tagliere e lasciarla raffreddare. Tagliarla a fette e abbrustolirle al momento di servire.

STRUDEL DI MELE

Ingredienti per l'impasto: 250 g di farina, 50 g di burro, un uovo + un tuorlo, un pizzico di sale, 1\2 mis d'acqua. Per il ripieno: 1 kg di mele renette, 20 amaretti sbriciolati, 50 g di gherigli di noci, 1 mis e 1\2 di zucchero, 1\2 cucchiaino di cannella in polvere, 50 g di pinoli, 100 g di uvetta (ammollata per un'ora), 1\2 mis di marsala secco, scorza di limone grattugiata.

Inserire nel boccale burro, uova, sale e acqua: 20 sec vel 4. Aggiungere la farina: 30 sec vel 6 e 30 sec spiga. Versare la pasta in una terrina e lasciarla riposare un'ora ben coperta. Nel frattempo preparare il ripieno: sbucciare le mele, privarle del torsolo e inserirle nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 3: 30 sec vel 3. Travasare in una terrina e aggiungere tutti gli altri ingredienti del ripieno, amalgamando bene. Mettere la pasta sulla spianatoia e stenderla in una sfoglia molto sottile e disporla su un canovaccio infarinato. Inserire nel boccale il burro: 1 min 80° vel 1. Spennellare la sfoglia col burro e ricoprirla col ripieno, lasciando libero un bordo di 3 cm. Servendosi del canovaccio arrotolare lo strudel su sé stesso, chiuderlo bene sul bordo e comprimere le estremità. Disporlo sulla piastra del forno imburrata, dandogli la forma di mezzaluna e spennellarlo col rosso d'uovo. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 min e a 200° per altri 30 min. Spolverare con lo zucchero a velo e servire tiepido.

MENU' PER LE FESTE

PRANZO DI NATALE

(X 12 PERSONE)

CHRISTMAS DRY

Ingredienti: 200 g di brandy, 1\2 mis di bitter all'arancia, una bottiglia di champagne.

Inserire nel boccale il bitter e il brandy: 20 sec vel 5. Sistemare in ogni flute una zolletta di zucchero, una prate della mistura del boccale e colmare i bicchieri con lo champagne. Decorare con una scorzetta d'arancia tagliata a spirale. Servire subito.

BOCCONCINI DI FORMAGGIO

Ingredienti:50 gr. di tomino 100 gr. di caprino 50 gr. di parmigiano grattugiato 25 olive verdi snocciolate qualche goccia di cognac corn flakes pepe q.b.

Inserire nel boccale con lame in movimento vel. 3 il tomino: 10 sec. vel. 6. Aggiungere gli altri formaggi e il pepe: 20 sec. vel. 4 l'impasto dovrà risultare compatto. Toglierlo dal boccale e lasciarlo riposare in frigorifero per qualche ora. Formare delle palline mettendo al centro una oliva. Far rotolare ogni pallina sui corn flakes sbriciolati. Disporre su un piatto da portata e servire con l'aperitivo.

SEDANI RIPIENI

Ingredienti: 200 g di gorgonzola, 100 g di burro morbido, 12 coste di sedano, 12 foglie di sedano, 12 gherigli di noci. Per guarnire: ravanelli, foglioline di radicchio rosso, gherigli di noci.

Inserire nel boccale burro e gorgonzola: 20 sec vel 4. Lasciar riposare il composto 15-20 minuti. Riempire le coste di sedano con la crema di formaggio. Disporle a corona su un piatto da portata, infilare una foglia di sedano su ogni punta, sotto la crema di formaggio. Al centro di ogni costa mettere un gheriglio di noce. Infine decorare il piatto con ravanelli tagliati a forma di fiore e qualche fogliolina di radicchio.

FIORI DI BELGA CON MOUSSE AL PROSCIUTTO

Ingredienti: 250 g di prosciutto cotto a fette, 250 g di mascarpone, 24 foglie di insalata belga, pepe, Per guarnire: ravanelli e foglioline di insalata verde.

Inserire nel boccale il prosciutto: 15 sec vel 6. Aggiungere mascarpone e pepe: 25 sec vel 6 spatolando. Versare il composto in una ciotola e lasciarla in frigo qualche ora. Mettere la mousse in una tasca da pasticcere. Riempire le foglie d'insalata, e adagiarle su un piatto da portata, decorando il centro con foglioline d'insalata verde e qualche ravanello a forma di fiore.

PALLINE DI RICOTTA IN BRODO

Ingredienti: 400 g di ricotta, 130 g di pane secco, 2 uova intere, un ciuffo di prezzemolo, brodo, sale, pepe.

Inserire nel boccale il pane: 20 sec vel turbo. Con lame in movimento vel 6, aggiungere il prezzemolo: 5 sec vel 6. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 sec vel 4. Togliere il composto dal boccale e lasciarlo riposare in frigo 30 minuti. Formare delle piccole palline con le mani unte d'olio e cuocerle in brodo caldo per 5 minuti. Versare in una zuppiera e servire con abbondante parmigiano.

RISOTTO CON RADICCHIO DI TREVISO

Ingredienti: 500 g di riso, 200 g di radicchio, 200 g di panna, 50 g di pancetta, uno scalogno, 20 g d'olio, un misurino di vino bianco, un lt d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, una noce di burro, parmigiano grattugiato, sale, pepe.

Inserire nel boccale lo scalogno: 5 sec vel 4. Aggiungere la pancetta a dadini e l'olio: 3 min 100° vel 3. Unire il radicchio: 5 sec vel 4. Posizionare la farfalla, inserire il riso e bagnarlo col vino: 3 min 100° vel 1. Unire acqua e dado: 15 min 100° vel 1. Qualche minuto prima del termine della cottura unire la panna e aggiustare di sale. Versare in una risottiera, mantecare con burro e parmigiano, guarnire con un ciuffetto di radicchio e servire ben caldo.

CREPES DI NATALE

Ingredienti: una dose di crepes, 350 g di prosciutto cotto, 200 g di fontina, una dose di besciamella, 4 cucchiai di passata di pomodoro, una noce di burro, parmigiano grattugiato.

Preparare le crepes come da ricetta. Inserire nel boccale il prosciutto: 10 sec vel 4 e togliere. Senza lavare il boccale preparare la besciamella come da ricetta, versarla in una ciotola e lasciarla intiepidire. Unire metà della besciamella al prosciutto tritato e mescolare bene. Mettere al centro di ogni crepes un cucchiaio del composto e un bastoncino di fontina. Arrotolare le crepes e adagiarle in una pirofila imburrata. Aggiungere alla besciamella rimasta la passata di pomodoro. Versarla sulle crepes, cospargere con fiocchetti di burro e abbondante parmigiano grattugiato. Gratinare in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti circa.

FESA DI TACCHINO AL FORNO

Ingredienti: 1 kg e 1\2 di fesa di tacchino, 150 g di prosciutto cotto a fette, 2 cipolle o scalogno,2 mis di vino bianco, 200 g di panna, 3 foglie d'alloro, un pezzetto di cannella, un cucchiaio di brandy, 80 g d'olio, sale, pepe.

Legare bene la fesa, dandogli una forma arrotondata, salare, pepare e metterla in una teglia da forno, con la cipolla a fettine, alloro, cannella e olio. Avvolgere la fesa con le fette di prosciutto, coprire con carta d'alluminio e passare in forno preriscaldato a 160° per 40 minuti. Bagnare col vino e continuare la cottura per altri 30 minuti a 180°. Togliere la fesa dalla teglia e metterla da parte. Inserire nel boccale il prosciutto e il sughetto rimasto nella teglia, eliminando l'alloro: 20 sec vel 7. Unire panna e brandy: 5 min 90° vel 1. Quando è fredda tagliare a fettine la fesa, adagiarla in una pirofila, versare sopra la salsina e passare in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

ASPIC DI VERDURA

Ingredienti: 400 g di cimette di cavolfiore, 300 g di carote a dadini, 300 g di fagiolini teneri, 300 g di pisellini, 200 g di peperone rosso a listarelle, 400 g di patate a pezzetti, 600 g d'acqua, un mis di succo di limone, 40 g d'olio, sale. Per la gelatina: 500 g d'acqua, un dado per gelatina.

Preparare la gelatina e lasciarla intiepidire senza che indurisca. Mondare e tagliare le verdure, disporre patate e carote nel cestello, fagiolini e peperoni nel Varoma, cavolfiore e piselli nel vassoio. Inserire nel boccale acqua, sale e posizionare cestello e Varoma: 35 min Varoma vel 3. Lasciar raffreddare le verdure. Versare un primo strato di gelatina sul fondo di uno stampo a pareti alte e mettere in frigo a rassodare. Disporre le verdure precedentemente insaporite con olio, sale e limone a strati nello stampo. Versare la gelatina rimasta in modo che ricopra completamente le verdure. Porre in frigo per alcune ore, sformare su un piatto da portata e guarnire con sott'aceti a piacere.

ZABAIONE ALLO SPUMANTE

Ingredienti: 2 uova intere e due tuorli, 150 g di zucchero, 4 mis di spumante.

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 5 min 70° vel 3. Terminata la cottura portare per 10 sec a vel 6 e versare subito in una salsiera. Servire il panettone o il pandoro con una cucchiaiata di zabaione ancora caldo.

SAN SILVESTRO

(X 8 PERSONE)

COCKTAIL DI SAN SILVESTRO

Ingredienti: 8 mandarini, un'arancia, 1\2 limone, 50 g di zucchero, alcuni cubetti di ghiaccio, un mis di martini dry, una bottiglia di Pinot Chardonnay ghiacciato

Inserire nel boccale gli agrumi sbucciati a vivo e privati dei semi, zucchero, ghiaccio, Martini dry e 3 mis di Pinot: 10 sec vel 5. Filtrare in una brocca, unire il restante Pinot e servire.

ROSELLINE RUSTICHE

Ingredienti: 350 gr. farina, 150 gr. latte, 1 cubetto lievito di birra, 3 tuorli, 2 cucchiai di zucchero, 50 gr. olio oliva, 1 cucchiaino di sale. Farcitura : 125 gr. di burro, 200 gr. di speck.

Inserire nel boccale zucchero, olio, latte, tuorli, sale e lievito : 10 sec. Vel.7 Unire la farina. 30 sec. Vel.6 ed 1 min. vel spiga Togliere l'impasto dal boccale e dividerlo in due parti. Tirare due sfoglie di forma rettangolare. Preparare la farcitura : inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6 lo speck e il burro : 1 min. vel.6. Stendere la crema ottenuta sulle sfoglie, arrotolarle su se stesse e tagliare dei tronchetti larghi due cm. Chiudere la parte inferiore e sistemarli sulla placca del forno, ricoperta da carta forno, distanziati l'uno dall'altro. Lasciare lievitare almeno un'ora e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 25 min. circa.

MOUSSE AL SALMONE

Ingredienti: 200 g di salmone affumicato, 400 g di ricotta, 100 g di panna, 10 g di colla di pesce, 6\8 foglie di basilico, 50 g di parmigiano, sale, pepe.

Mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale il parmigiano: 10 sec turbo. Unire panna, colla di pesce ben strizzata, sale, pepe: 2 min 70° vel 2. Quando il composto sarà freddo aggiungere ricotta e basilico: 10 sec vel 5. Foderare uno stampo rettangolare con pellicola trasparente, rivestirlo con alcune fette di salmone e sistemarvi metà del composto. Al composto rimasto nel boccale aggiungere il resto del salmone: 20 sec vel 6. Versarlo nello stampo, livellarlo con un cucchiaio bagnato, ricoprirlo con la pellicola trasparente e lasciarlo in frigo per 3 ore. Sformarlo al momento di andare in tavola e servirlo con fette di salmone affumicato e crostini di pancarrè caldi.

TORTINO DI CREPES ALLA FONDUTA

Ingredienti: una dose di crepes.

Per farcire: 200 g di parmigiano grattugiato, 250 g di panna, 4 uova, 60 g di burro.

Per guarnire fare la fonduta: 200 g di fontina valdostana, 30 g di burro, un mis di latte, 2 tuorli, sale, pepe.

Preparare 18\20 crepes come da ricetta, utilizzando una padella di 18 cm di diametro. Inserire nel boccale uova, panna, sale e pepe: 20 sec vel 4 e togliere. Ungere una pirofila del diametro di 18 cm e alta 10 cm. Disporre sul fondo una crepes, cospargerla con un cucchiaio di parmigiano, due

cucchiai di composto e qualche fiocchetto di burro. Ricoprire con un'altra crepes e procedere fino ad esaurimento degli ingredienti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa. Nel frattempo preparare la fonduta: inserire nel boccale la fontina: 10 sec vel 4. Aggiungere latte, burro, sale e pepe: 4 min 80° vel 4. Unire con lame in movimento vel 4 i tuorli: 1 min vel 5. Capovolgere il tortino su un piatto da portata dai bordi un po' alti, ricoprire con la fonduta calda e servire.

RISOTTO ALLA PROVOLA E SPUMANTE

Ingredienti: 500 g di riso, 300 g di provola dolce, 400 g di spumante secco, 700 g d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, 250 g di panna, 100 g di burro.

Inserire nel boccale la provola: 1 min vel 3 e toglierla. Posizionare la farfalla e introdurre metà burro, 200 g di spumante e il riso: 5 min 100° vel 1. Aggiungere acqua dado e cuocere: 16 min 100° vel 1. Unire il rimanente spumante e la panna: 2 min 100° vel 1. Versare in una risottiera e aggiungere, mescolando, la provola, il rimanente burro e lasciar riposare un minuto prima di servire.

STINCO DI VITELLO AL FORNO

Ingredienti: uno stinco di vitello da 2 kg circa, 2 misurini di vino bianco, 30 g d'olio, noce moscata, sale, pepe.

Lavare e asciugare lo stinco, salare, pepare, ungerlo con l'olio, cospargerlo con noce moscata e irrorarlo col vino bianco. Avvolgerlo in carta da forno e disporlo in una teglia rettangolare. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 2 ore e 1\2 circa. A metà cottura togliere la carta forno e, se necessario, aumentare la temp a 200° perché possa colorire e dorarsi in modo uniforme. Servirlo con la salsina ai peperoni.

SALSINA AI PEPERONI

Ingredienti: 3 peperoni rossi, una cipolla, una carota, un piccolo pomodoro, un cucchiaio di zucchero, un cucchiaio di aceto, 80 g d'olio, prezzemolo, sale.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero e l'aceto: 10 sec vel 4. Cuocere 10 min 90° vel 4. Aggiungere zucchero e aceto: 10 sec vel 2. Utilizzarla fredda per accompagnare lo stinco.

LENTICCHIE E COTECHINO

Ingredienti: un cotechino di 800 g, 750 g di lenticchie lessate, 80 g d'olio, uno scalogno, una carota, un gambo di sedano, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, un misurino d'acqua, sale, pepe.

Mettere il cotechino in una casseruola ovale con acqua fredda e cuocere a fuoco basso. Inserire nel boccale olio, scalogno, carote e sedano: 3 min 100° vel 4. Posizionare la farfalla e introdurre le lenticchie, il concentrato diluito con un misurino d'acqua, sale, pepe e cuocere: 12 min 100° vel 1. Terminata la cottura disporre le lenticchie in un piatto da portata ponendo al centro il cotechino affettato.

TRONCHETTO DI CAPODANNO

Ingredienti: 100 g di zucchero, 125 g di farina, 4 uova, 1\2 bustina di lievito in polvere, scorza gialla di limone.

Per la farcitura: 500 g di latte, 100 g di zucchero, 50 g di farina, 3 tuorli, 400 g di panna, 30 g di cacao amaro, mandorle e gherigli di noci a piacere.

Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: portare lentamente a vel turbo per un minuto. Aggiungere uova e farina: un minuto vel 5. Unire il lievito: 10 sec vel 4. Stendere su una placca da forno un foglio di carta forno e versarvi il composto allargandolo fin tanto che copra tutta la superficie. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti. Sfornare il pan di Spagna, ricoprirlo con un altro foglio di carta forno e arrotolarlo. Mettere nel boccale latte, zucchero, farina e uova: 7 min 80° vel 4. Srotolate il pan di Spagna, togliere il foglio superiore di carta forno e stendervi la crema ancora calda. Arrotolarlo nuovamente, avvolgerlo in carta stagnola e lasciarlo raffreddare. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e introdurre la panna: 2 min vel 2-3. Mettere la panna in una siringa da pasticcere e decorare il tronchetto ottenuto. Spolverizzare con cacao amaro in polvere e guarnire con mandorle e gherigli di noci.

CARNEVALE

(X 10 PERSONE)

GRAPES

Ingredienti: un litro di succo d'uva, 3 misurini di grappa, un litro di moscato.

Inserire nel boccale il succo d'uva e la grappa: 10 sec vel 4. Versare in una brocca e aggiungere il moscato ben freddo. Servire in coppe e guarnire con chicchi d'uva.

MEZZELUNE ALLE ACCIUGHE

Ingredienti: 300 gr. di farina 100 gr. di burro morbido 100 gr. di acqua 1 uovo origano sale q.b. Per il ripieno: 150 gr. di olive nere di Gaeta snocciolate 10 filetti di acciuga 150 gr. di scamorza

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti per l'impasto: 30 sec. vel. 6. Avvolgerlo in carta forno e lasciarlo riposare. Inserire nel boccale olive e acciughe: 20 sec. vel. 3 e 20 sec. vel. 7. Unire la scamorza a pezzi: 10 sec. vel. 5. Tirare la sfoglia, spolverizzarla con origano e ricavare utilizzando il misurino tanti dischetti. Spalmare al centro di ogni dischetto un cucchiaino di ripieno, ripiegarli su se stessi e pressare bene i contorni. Cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 20 min. circa.

FARFALLE COLORATE IN CROSTA

Ingredienti: una dose di pasta brisé, 500 g di pasta tipo farfalle colorate, 30 g di funghi porcini secchi, 200 g di prosciutto cotto a fette spesse, 100 g di burro, 200 g di panna, 400 g d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, 50 g di farina, un mis di parmigiano grattugiato, 4 tuorli, una scatola di pisellini, 1\2 limone

Preparare la pasta brisé e metterla in frigo. Rinvenire i funghi in acqua tiepida. Inserire nel boccale il prosciutto: 10 sec da vel 1 a turbo. Unire metà burro: 3 min 100° vel 1. Aggiungere farina, 4 mis d'acqua, dado e panna: 2 min 100° vel 1. Ad apparecchio fermo unire i tuorli e il succo di limone: pochi sec vel 4. Versare la salsa in una ciotola e tenerne da parte un po' che si utilizzerà per le "polpettine a vapore". Introdurre nel boccale il restante burro e i funghi: 7 min 100° vel 1. Negli ultimi due minuti di cottura, aggiungere la salsa e, ad apparecchio fermo, i piselli. Condire con questo sugo le farfalle cotte al dente. Mentre cuoce la pasta stendere 3\4 della pasta brisé e foderare una teglia del diametro di 26 cm. Versare le farfalle nella teglia, ricoprirle col resto della brisé facendola aderire bene ai bordi. Con i ritagli formare delle decorazioni come foglie o roselline. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti circa.

SFORMATO DI TAGLIOLINI AL LATTE

Ingredienti: 500 g di farina, 5 uova, un cucchiaio d'olio, 1\2 cucchiaino di zafferano, sale.

Per condire: 1 lt e 1\4 di latte, 2 misurini di parmigiano grattugiato, 150 g di Emmental, 4 uova, 50 g di burro, sale.

Inserire nel boccale farina, uova, olio, zafferano e sale: 20 sec vel 6 e 30 sec vel spiga. Stendere la pasta e fare i tagliolini. Portare ad ebollizione in una pentola il latte con poco sale, versare i tagliolini e cuocerli al dente a

fuoco vivo (Sono pronti quando il latte si è assorbito). Mentre cuoce la pasta inserire nel boccale i formaggi: 20 sec a turbo. Aggiungere le uova: 10 sec vel 4. Condire i tagliolini col composto ottenuto e il burro. Imburrare uno stampo a ciambella, cospargerlo di pangrattato, adagiarvi i tagliolini e farli gratinare in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti.

CARRE' DI MAIALE ALL'ANANAS

Ingredienti: un carrè di maiale, un ananas fresco a fette, 80 g di burro, 80 g d'olio, 2 cucchiai di pangrattato, erbe aromatiche per arrosto, 1\2 cucchiaino di pepe, sale.

Far tagliare il carrè a fette sottili senza però staccarle dall'osso (deve restare un pezzo unico). Inserire nel boccale burro, erbe aromatiche, pepe e pangrattato: 15 sec vel 4. Disporre in una pirofila antiaderente il maiale, cospargerlo con questa salsa, inserire tra una fetta e l'altra una fetta di ananas, aggiungere l'olio e cuocere in forno preriscaldato a 200° per un'ora fino che si presenta ben dorato.

NOTA: durante la cottura , se necessario, aggiungere un po' di succo d'ananas.

POLPETTINE AL VAPORE

Ingredienti: 500 g di carne macinata di vitello, un panino raffermo intriso nel latte, prezzemolo, 1\2 mis di parmigiano grattugiato, 2 uova, sale.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec vel 4. Formare delle piccole polpettine e adagiarle nel Varoma. Introdurre nel boccale 1\2 litro d'acqua e 1\2 limone a pezzetti compresa la buccia. Posizionare il Varoma: 20 min Varoma vel 3. Adagiare le polpettine su un piatto da portata, coprire con la salsa messa da parte usata per le farfalle colorate. Guarnire con bucce di limone tagliate a fettine sottilissime.

INSALATA TRE COLORI

Ingredienti: radicchio rosso, lattuga, belga o finocchi, vinaigrette: 4 cucchiai d'aceto o succo di limone, un mis d'olio, un cucchiaino di sale, pepe macinato un cucchiaino di senape.

Pulire, lavare e preparare l'insalata e disporla in un'insalatiera. Inserire nel boccale aceto, sale, pepe e senape: 20 sec vel 4. Aggiungere a filo, dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4, l'olio: 20 sec vel 4. Versare sull'insalata al momento di servire.

ARLECCHINATA DI CASTAGNOLE

Ingredienti: 400 g di farina, 2 uova, 80 g di zucchero, 30 g d'olio, 30 g d'anice, scorza grattugiata di 1\2 limone, 1\2 bustina di lievito in polvere, un pizzico di sale, olio per friggere, zucchero a velo

Mettere nel boccale lo zucchero e la buccia di limone: 20 sec turbo. Aggiungere gli altri ingredienti: 40 sec vel 6. Lasciar riposare l'impasto per 1\2 ora. Ricavare delle palline e friggerle in abbondante olio. Scolarle e cospargerle di zucchero a velo.

ARLECCHINATA DI FRITTELLE DI FRUTTA

Ingredienti: 200 g di farina, 2 uova, 2 cucchiai d'olio, 50 g di zucchero, scorza grattugiata di un limone, una bustina di vanillina, un pizzico di sale, 2 mis di vino bianco secco, un kg di frutta

(mele, pere, pesche, albicocche secche ammollate in acqua tiepida), zucchero a velo, olio per friggere.

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti eccetto la frutta e gli albumi: 30 sec vel 6 e far riposare mezz'ora. Tagliare la frutta, montare a neve le chiare d'uovo come da ricetta. Aggiungere delicatamente alla pastella la frutta e gli albumi montati. Friggere a cucchiaiate in abbondante olio. Scolare e cospargere con zucchero a velo.

ARLECCHINATA DI CHIACCHIERE

Ingredienti: 500 g di farina, 400 g di panna liquida, 50 g di zucchero, un pizzico di sale, olio per friggere, zucchero a velo.

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec vel 6 e 30 sec vel spiga. Lasciare riposare l'impasto per almeno 1 ora. Tirare una sfoglia piuttosto sottile, tagliarla a strisce, annodarle e friggerle in olio bollente. Scolarle con un mestolo forato e cospargerle con abbondante zucchero a velo.

COPPE DI MACEDONIA IN CREMA

Ingredienti: Per la crema: 500 g di latte, 4 tuorli d'uovo, 1\2 mis di fecola, 100 g di zucchero, una bustina di vanillina.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti per la crema: 7 min 80° vel 4 e lasciare intiepidire. Tagliare a dadini la frutta e mescolarla con zucchero e succo di limone. Porre un poco di crema in coppette trasparenti e su questa mettere due cucchiai di macedonia ed ancora la crema. Adornare con una fettina di arancia e mettere in frigo.

PASQUA

(X 6 PERSONE)

LEMON PESCA DRY

Ingredienti: una scatola di pesche sciroppate, succo di 1\2 limone, un limone a fettine, un mis di martini rosso, 6 cubetti di ghiaccio

Inserire nel boccale il ghiaccio e le pesche sgocciolate: 30 sec vel 7. Unire lo sciroppo delle pesche, succo di limone e il martini: 20 sec vel 5. Servire subito in flute, decorati con una fetta di limone.

CESTINI VARIOPINTI

Ingredienti: 6 pomodori uguali, 160 g di tonno, 2 tuorli di uova sode, prezzemolo, sale, pepe.

Incidere i pomodori da un lato e dall'altro in modo da ottenere la forma di un cestino e salarli. Inserire nel boccale il tonno, i due tuorli, pepe e sale: 10 sec vel 5. Riempire i pomodori col composto ottenuto e decorare con ciuffi di prezzemolo. Servire disponendoli su un vassoio ricoperto con foglie di lattuga.

BARCHETTE A VELA

Ingredienti: 3 limoni, un pacchetto di cracker, 100 g di prezzemolo, 6 filetti d'acciughe, 80 g d'olio, 1\2 spicchio d'aglio, mollica di un panino, 2 tuorli di uova sode, 6 olive verdi snocciolate, 2 cucchiai d'aceto, sale, pepe.

Preparare le barchette: tagliare i limoni nel senso della lunghezza ed estrarre la polpa, aiutandosi con un cucchiaino, fino ad ottenere la scorza vuota. Inserire nel boccale aceto e mollica: 5 sec vel 5. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne l'olio: 5 sec vel 4. Utilizzare il composto ottenuto per riempire le barchette. Decorare con un cracker, posto a triangolo in modo da formare una vela.

CREPES IN SALSA ROSA

Ingredienti: una dose di pasta per crepes, una dose di besciamella. Per il sugo: 500 g di pomodori pelati, 80 g d'olio, un pizzico di sale. Per il ripieno: 400 g di spinaci, 2 tuorli, 80 g di parmigiano, 50 g di burro, sale, pepe.

Preparare le crepes come da ricetta. Preparare la besciamella come da ricetta. Senza lavare il boccale inserire i pomodori: 5 sec vel 6. Aggiungere olio e sale: 10 min 100° vel 1. Togliere il sugo. Introdurre nel boccale spinaci, burro, sale e pepe: 5 min 100° vel 4. Lasciare intiepidire, aggiungere uova e 50 g di parmigiano: 10 sec vel 4 spatolando. Versare su ogni crepes il quantitativo necessario di ripieno, arrotolarle e disporle in una teglia unta di burro. Ricoprirle con la besciamella, il sugo e il parmigiano rimasto. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa.

AGNELLO GUSTOSO CON VERDURE AL VAROMA

Ingredienti: 1 kg di costolette d'agnello, un ciuffo di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 2 mis di vino bianco, 80 g d'olio, succo di un limone, un rametto di rosmarino, 3 patate a fette, 4 carciofi a spicchi, 250

g di piselli, 30 g di burro, un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale, pepe.

Mettere a marinare le costolette d'agnello e lasciarle mezz'ora nel vino con uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, succo di limone e il rametto di rosmarino. Inserire nel boccale olio e uno spicchio d'aglio: 3 min 100° vel 1. Unire l'agnello con un mis della marinata, sale, pepe e cuocere 40 min Varoma vel 1. Dopo 10 minuti posizionare il varoma con le verdure precedentemente preparate e i piselli. A fine cottura disporre l'agnello e le verdure in una pirofila, salarle, cospargerle con fiocchetti di burro e prezzemolo tritato. Passare in forno per 15 min a 180°.

COLOMBA PASQUALE

Ingredienti: 300 g di farina, 6 uova, 250 g di zucchero, 80 g d'olio, una bustina di lievito per dolci, 100 g di cioccolato fondente, scorza di un limone. Per guarnire: 50 g di mandorle intere e spellate, 50 g di mandorle tritate, 100 g di cioccolato fondente, 30 g di burro.

Inserire nel boccale 100 g di cioccolato : 20 sec vel 6 e togliere. Introdurre zucchero, scorza di limone, uova, olio e portare lentamente da vel 1 a 9 per 50 sec. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel 7, farina e lievito: 50 sec vel 7. Imburrare e infarinare uno stampo per colomba, versare l'impasto e distribuire sulla superficie il cioccolato tritato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti e a 200° per altri 15 minuti. Per guarnire: introdurre il burro e il cioccolato e fonderli: 5 min 50° vel 4. A cottura ultimata disporre la colomba su un vassoio, ricoprirla col cioccolato fuso, distribuendolo uniformemente. Guarnire con mandorle tritate e mandorle intere.

UOVA IN CAMICIA

Ingredienti: 500 g di panna, 50 g di zucchero, una scatola di pesche sciroppate.

Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec vel turbo. Posizionare la farfalla e aggiungere nel boccale ben freddo la panna: 90 sec vel 2-3. Mettere 3 cucchiai di panna montata nelle coppette e disporre al centro la pesca sciroppata.

MENU' PER UN GIORNO DA RICORDARE

PER IL COMPLEANNO DEI VOSTRI FIGLI

(X 10 PERSONE)

APE MAIA DRINK

Ingredienti: 750 g di yogurt intero freddo, una bottiglia di spumante brut, 1\2 mis di bitter, 2 cucchiai di miele.

Inserire nel boccale yogurt, miele, bitter: 20 sec vel 4. Versare in una caraffa, unire lo spumante ben freddo, mescolare e servire.

PAN BRIOCHE

Ingredienti: 100 g di burro, 100 g di latte, un cubetto di lievito di birra, 200 g di farina, 200 g di semola, 2 patate lesse, 4 uova, 30 g di zucchero, 10 g di sale.

Inserite nel boccale lievito, latte, zucchero e patate: 5 sec vel 6. Aggiungete 80 g di farina: 15 sec vel 6 e fate lievitare nel boccale per 30 min circa. Avviate l'apparecchio a vel 4 e aggiungete dal foro del coperchio tutti gli altri ingredienti: 30 sec vel 6 e 30 sec vel spiga. Versate in uno stampo alto 20 cm e largo 18 e lasciate lievitare in un luogo tiepido per un'ora. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per 40 min circa. Quando è freddo tagliatelo e servite le fette farcite con patè e salse varie.

PATE' DI POLLO

Ingredienti: 1 kg di pollo, odori per brodo (carota, prezzemolo, sedano), 3 cucchiai di maionese, 3 foglie di salvia fresca, 6 cetriolini sott'aceto, un cucchiaio di giardiniera.

Lessare il pollo con gli odori per il brodo. Privarlo delle ossa e inserire la polpa nel boccale: 40 sec vel 5. Aggiungere salvia, maionese, cetriolini e giardiniera: 1 min dal vel 1 a vel turbo, spatolando.

QUICHE AI FORMAGGI

Ingredienti: Una dose di pasta brisè, 250 g prosciutto cotto, 3 uova, 100g groviera, 200g latte, sale e pepe qb.

Stendere la pasta brisè e foderare una tortiera di 26 cm imburrata. Mettere nel boccale il prosciutto e il formaggio 10" vel 5 e versare sulla sfoglia. Inserire nel boccale il latte le uova il sale ed il pepe per 15" a vel 6 e disporre uniformemente sopra al formaggio. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30'.

ROLLE' GRATINATO

Ingredienti: 300 g di farina, 3 uova, un cucchiaio d'olio, 2 cucchiai di brandy, una dose di besciamella, 4 tuorli, 400 g di prosciutto cotto, 900 g di funghi misti surgelati, burro, parmigiano.

Inserire nel boccale gli ingredienti per l'impasto: 30 sec vel 6 e 30 sec vel spiga. Mettere l'impasto su una spianatoia e stenderlo in strisce della lunghezza di 40 cm. Lessarle e adagiarle su un canovaccio. Preparare la besciamella come da ricetta e alla fine aggiungere il parmigiano

grattugiato: 5 sec vel 4 e togliere. Senza lavare il boccale introdurre il prosciutto: 5 sec vel 7 e togliere. Inserire nel boccale funghi, olio, aglio e prezzemolo: 15 min 100° vel 2, scolare il sugo e mettere da parte. Unire ai funghi rimasti nel boccale la besciamella, il prosciutto e i tuorli: 30 sec vel 2. Stendere sulle sfoglie uno strato sottile di composto. Arrotolare le sfoglie aiutandosi col canovaccio e formare dei rollè. Lasciarli risposare in frigo per 2 ore circa. Tagliare i rollè a fette e disporli in una pirofila imburrata, irrorarli col sughetto dei funghi, cospargerli con ciuffetti di burro e parmigiano grattugiato. Gratinare in forno preriscaldato a 150° per 10 min circa. Servire tiepido.

PICCOLI MESSICANI

Ingredienti: 800 g di fettine di vitello tagliate sottilissime (6 cm x 4 cm), 200 g di salsiccia fresca spellata, 100 g di mortadella,, scorza di un limone grattugiato, un tuorlo, noce moscata, 80 g d'olio, 2 spicchi d'aglio, qualche fogliolina di salvia, 400 g d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, un mis di brandy, 30 g di farina.

Inserire nel boccale mortadella e scorza di limone: 10 sec vel 6. Unire la salsiccia sbriciolata, il tuorlo e la noce moscata: 30 sec vel 3. Disporre un cucchiaino di ripieno sulle fettine di vitello, arrotolarle, ungerle e disporle nel varoma. Introdurre nel boccale olio, aglio, salvia: 3 min 100° vel 4. Unire brandy, acqua dado e posizionare il cestello con i messicani: 40 min 100° vel 1. Terminata la cottura disporli su un piatto da portata. Al sugo rimasto nel boccale aggiungere la farina: 2 min 90° vel 2. Ricoprire con la salsina ottenuta i messicani e servirli caldi.

TORTA CROCCANTE

Ingredienti: 6 uova, 250 g di farina, 250 g di zucchero, una bustina di lievito, un pizzico di sale.

Per lo zabaione: 500 g di panna, 200 g di zucchero, 4 uova intere, 4 tuorli, 2 mis di marsala, 2 mis di vino bianco.

Per il croccante: 400 g di zucchero, 300 g di mandorle pelate.

Per lo sciroppo: 400 g d'acqua, 200 g di zucchero, grand marnier o maraschino a piacere.

Preparare il pan di spagna inserendo nel boccale zucchero e uova: 40 sec vel 4. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in mov vel 4, farina, sale e lievito: 40 sec vel 7. Disporlo in una tortiera imburrata del diametro di 26 cm e cuocere in forno preriscaldato: 10 min a 160°, 15 min a 180° e 15 min a 200°. Preparare la panna montata come da ricetta e lo zabaione inserendo nel boccale zucchero, uova, marsala e vino bianco: 40 sec vel 7 e 7 min 70° vel 4. Versarlo in una ciotola, lasciarlo raffreddare e aggiungere delicatamente i 2\3 della panna montata. Preparare il croccante facendo caramellare in un tegamino antiaderente lo zucchero e le mandorle. Versarlo su un foglio di carta forno e lasciarlo raffreddare. Metterlo a pezzi nel boccale e tritarlo. 20 SEC VEL 6. Preparare lo sciroppo inserendo nel boccale acqua e zucchero: 5 min 90° vel 1, metterlo in una ciotola, lasciarlo raffreddare e aggiungere il liquore. Tagliare il pan di Spagna in 3 dischi, inzupparli con lo sciroppo e farcirli con zabaione e croccante. Infine ricoprire con zabaione e qualche fiocchetto di panna. Distribuire il restante croccante e lasciare in frigo fino al momento di servire.

PER IL VOSTRO COMPLEANNO

(X 12 PERSONE)

APERITIVO AL LIMONCELLO

Ingredienti: 6 limoni pelati a vivo; 100 gr. zucchero; 4 misurini Limoncello (liquore); 1 misurino Gin; 1 lt. acqua; 12 cubetti ghiaccio.

Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere i limoni e l'acqua: 15 sec. vel. Turbo. Filtrare e mettere in una caraffa. Aggiungere i liquori, i cubetti di ghiaccio e servire.

ROSELLINE IN PASTA BRISE'

Ingredienti: Una dose di pasta brisé.

Per il ripieno: 100 g di prosciutto crudo, 100 g di parmigiano.

Preparare la pasta brisé e metterla in frigo per mezz'ora. Inserire nel boccale prosciutto e formaggio e tritare grossolanamente: 10 sec vel 5. Dividere la pasta in due parti. Stenderne una parte ricavandone una sfoglia quadrata dello spessore di 1\2 cm. Farcirla con metà del ripieno, pressarlo con le mani, arrotolarlo e tagliare tronchetti lunghi 3 cm circa. Prendere ogni tronchetto, chiuderlo da una parte e aprire a fiore i lembi esterni della parte superiore. Disporre le roselline ottenute sulla placca del forno unta. Ripetere lo stesso procedimento per l'altra metà della pasta. Infornare a 180° per 20 m.

RAVIOLE'

Ingredienti: per l'impasto: 300 g di farina, 50 g di burro morbido, 100 g di ricotta, un cucchiaino di lievito in polvere per pizza, 1\2 mis di vino bianco, sale

Per il ripieno: 100 g di funghi misti surgelati, 100 g di parmigiano.

Mettere tutti gli ingredienti dell'impasto nel boccale: 30 sec vel 6. Togliere l'impasto che deve risultare morbido ed elastico. Inserire nel boccale formaggio e funghi e tritare grossolanamente: 15 sec vel 4. Mettere l'impasto su una spianatoia e stenderlo in una sfoglia di 1\2 cm. Con uno stampino ricavare dei dischetti smerlati di 3 cm di diametro. Mettere su ogni dischetto un cucchiaino di ripieno, ripiegarlo a raviolo e chiuderlo ai bordi. Spennellare i raviolè ottenuti con un uovo sbattuto, appoggiarli su una teglia foderata con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 min.

PANE AL SESAMO

Ingredienti: 700 g di farina, 20 g di semi di sesamo, un cubetto di lievito di birra, 4 mis d'acqua, 30 g d'olio d'oliva, un pizzico di zucchero, sale.

Inserire nel boccale olio, acqua, sale e zucchero: 1 min 40° vel 1. Aggiungere il lievito: 5 sec vel 7. Unire la farina: 30 sec vel 6 e 2 min vel spiga. Mettere l'impasto in una ciotola, coprirlo e lasciarlo lievitare mezz'ora. Formare con l'impasto varie forme di pane, cospargerle con i semi di sesamo e disporle sulla placca del forno. Coprirle con un telo e lasciar lievitare in un luogo tiepido per mezz'ora. Cuocere il pane in forno preriscaldato a 200° per 20 min circa.

CREMA DI CARCIOFI

Ingredienti: 500 g di cuori di carciofo surgelati, 1\2 cipolla, 20 g d'olio d'oliva, 200 g di latte, 500 g d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, un mis di parmigiano, uno spicchio d'aglio, un mis di farina, 200 g di panna, 30 g di burro.

Inserire nel boccale cipolla, aglio, olio: 10 sec vel 6. Cuocere 3 min 100° vel 3. Aggiungere i cuori di carciofo, latte, acqua, dado e farina: 30 sec portando lentamente da vel 1 a vel 9. Cuocere: 14 min 100° vel 4. Unire panna, parmigiano e burro: 4 min 90° vel 4. Versare in una zuppiera e servire con crostini di pane messi al forno o saltati in padella con pochissimo burro.

CESTO DI TORTELLINI PRIMAVERA

Per il cesto: doppia dose di pasta brisé (vedere ricetta).

Per la pasta dei tortellini:400 gr. Di farina – 4 uova (da 60 gr.).

Per il ripieno: 450 gr. di lombo di maiale ,100 gr. di mortadella, 100 gr. gambuccio di prosciutto crudo, 150 gr. di parmigiano grattugiato, 30 gr. di olio di oliva, 1 mis.di vino bianco, noce moscata a piacere sale q. b.

Per il sugo: 100 gr. di pancetta dolce,100 gr. di pancetta affumicata , 1 spicchio di cipolla, 350 gr. di pisellini primavera surgelati, 30 gr. di olio di oliva, ½ mis. di vino bianco secco ,1 mis. di acqua, 1 cucchiaino di dado Bimby.

Per il cesto: preparare la pasta brisé come da ricetta e lasciarla in frigorifero per almeno mezz'ora. Stenderla con il mattarello, imburrare uno stampo pertimballi con il bordo alto 10-12 cm. E foderarlo interamente con la pasta. Posare all'interno un altro stampo imburrato esternamente, di misura leggermente inferiore; questo consentirà alla pasta di rimanere aderente alle pareti del primo stampo mentre cuoce Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti A cottura ultimata sfornare, capovolgere e staccare delicatamente lo stampo esterno dalla pasta. Lasciare raffreddare il cesto così capovolto. Quando sarà freddo togliere anche lo stampo interno e mettere il cesto così ottenuto su un piatto da portata.

Esecuzione dei tortellini e del ripieno: Inserire nel boccale uova e farina: 20 sec. Vel. 5 e 30 sec. Vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare 15 minuti avvolto in un canovaccio. Far arrostire a fuoco vivace in una casseruola la carne con l'olio per 10 minuti. Aggiungere il vino e lasciare cuocere per altri 30 minuti. A fine cottura sgrassarla lasciarla intiepidire e tagliarla a pezzi Inserire nel boccale la carne: 30 sec. Da vel. 5 a vel 8 e versare il trito in una grande terrina. Introdurre nel boccale mortadella e prosciutto a tocchi: 30 sec. Da vel. 5 a vel. 8 e unire alla carne. Aggiungere il parmigiano, aggiustare di sale e amalgamare bene tutti gli ingredienti. Mettere la pasta su una spianatoia e stendere una sfoglia sottile. Ritagliare dei quadratini di 4 cm. Di lato, distribuire su ognuno un cucchiaino di ripieno e formare i tortellini.

Esecuzione del sugo: Inserire nel boccale pancetta e cipolla: 20 sec. Vel. 6 Unire l'olio: 4 min. 100°C vel. 3. Posizionare la farfalla e aggiungere piselli, vino, acqua e dado: 15 min. 100°C vel. 1. A fine cottura tenere da parte un poco di sugo per farcire i nidi di purè. Mentre cuoce il sugo cuocete anche i tortellini al dente. Scolateli, versateli in una ciotola,

conditeli con il sugo e teneteli in caldo. Al momento di servirli disporli nel cesto di pasta brisé.

COSCIOTTO DI TACCHINO ALL'AGRO

Ingredienti: 2 kg di cosciotto di tacchino, una cipolla, 2 mis di vino bianco secco, un mis brandy, 80 g d'olio, 30 g di burro, sale, pepe. Per la salsa: uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino fresco, 10 gherigli di noci, una cipolla, un mis di succo di limone, un pizzico di peperoncino, 150 g d'olio, sale

Disporre in una teglia da forno uno strato di cipolla a fette, bagnarle con l'olio e adagiarvi il cosciotto. Salare, pepare, irrorare con brandy e fiocchetti di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Aggiungere il vino e lasciar cuocere ancora un'ora a 200°. Inserire nel boccale con lame in movimento vel 6, aglio, rosmarino e noci: 20 sec vel 6. Riunire gli ingredienti con la spatola, aggiungere cipolla, succo di limone, peperoncino, olio e sale: 20 sec vel 6. Metterla in una salsiera e lasciarla riposare per 2 ore. Disporre il cosciotto su un piatto da portata, guarnire con fettine di limone e servire con la salsina all'agro.

NIDI DI PURE'

Ingredienti: 800 g di patate, mondate e tagliate a pezzi, 200 g di latte, 40 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato, 3 sottilette, 3 tuorli d'uovo, pisellini al sugo (vedi ricetta **CESTO DI TORTELLINI PRIMAVERA: sugo**), sale.

Inserire nel boccale patate, latte e sale: 18 min 100° vel 1. A cottura ultimata aggiungere burro, parmigiano, uova e mantecare: 20 sec vel 4 spatolando. Disporre in una pirofila imburrata dei mucchietti di purè, fare un piccolo incavo al centro e mettere un cucchiaio di pisellini al sugo. Gratinare in forno preriscaldato a 180° per 10 min. A cottura ultimata ricoprire ogni nido di purè con un quadratino di sottiletta. Servire tiepido.

TORTA GLASSE' ALL'ARANCIA

Ingredienti: Per la torta: succo di 3 grosse arance, scorzetta di 3 arance, private completamente della prate bianca, 300 g di zucchero, 250 g di burro morbido, 400 g di farina, una bustina di lievito per dolci, 6 uova intere, un pizzico di sale.

Per la glassa: 400 g di zucchero, un mis di succo d'arancia rossa.

Inserire nel boccale zucchero e scorze d'arance: 20 sec vel 9. Aggiungere il burro: 15 sec vel 5. Unire uova, farina, sale, succo d'arancia: 30 sec vel 6. Aggiungere il lievito: 10 sec vel 4. Versare l'impasto in una teglia unta e infarinata di 26 cm di diametro. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min e a 200° per 10 min. Terminata la cottura sformare su un piatto. Inserire nel boccale lo zucchero: 50 sec vel turbo. Unire il succo d'arancia: un min vel 7. Versare la glassa ottenuta in modo uniforme sulla torta ancora calda. Guarnire con fiori di zucchero o ciuffetti di panna o fettine d'arancia.

SORBETTO BLU DI CURACAO

Ingredienti: 800 g d'acqua, 400 g di zucchero, 3 mis di succo di limone, Curacao q.b.

Mettere nel boccale acqua e zucchero: 4 min 50° vel 3. Lasciare raffreddare e unire il succo di limone: 10 sec vel 4. Versare in un

contenitore di stagnola largo e basso, e mettere nel congelatore per diverse ore. Al momento di servire dividerlo a tocchetti, metterli nel boccale e mantecare: 40 sec vel 6 spatolando e 30 sec vel 9. Preparare nei flut un cucchiaio di curacao e aggiungere il sorbetto. Servire guarnendo con mezza fetta di limone sul bordo dei flut.

CAFFE' IRLANDESE AL CIOCCOLATO

Ingredienti: un mis e 1\2 di caffè solubile, un mis e 1\2 di zucchero, un mis e 1\2 di whisky, 4 mis e 1\2 di latte scremato, 100 g di cioccolato fondente a pezzi.

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min 70° vel 4. Servire ben caldo.

PER UN GIORNO IMPORTANTE

(X 14-15 PERSONE)

DRINK AL POMPELMO

Ingredienti: 3 pompelmi rosa, un lime o un limone, 70 g di zucchero, una bottiglia d'acqua tonica (750 gr), una bottiglia di Chardonnay.

Pelare al vivo i pompelmi e metà di un limone, lasciando la buccia all'altra metà, e inserire tutto nel boccale con lo zucchero: 15 sec vel 4. Aggiungere acqua tonica e Chardonnay: 5 sec vel 3. Lasciare insaporire per almeno un minuto, filtrare in una caraffa e servire.

SPUMA DI SALMONE

Ingredienti: 100 g di salmone affumicato, una scatola di salmone al naturale, 200 g di panna, un dado di gelatina, 300 g d'acqua, un cucchiaio di succo di limone, sale.

Mettere nel boccale acqua e gelatina: 6 min 100° vel 2. Aggiungere panna, succo di limone, sale e salmoni: 15 sec vel 4 e 15 sec vel 8. Versare in uno stampo a forma di pesce o rettangolare, lasciare raffreddare e riporre in frigo per alcune ore.

ROLLE' DI POLLO

Ingredienti: 500 g di petto di pollo, 200 g di burro, una carota, una cipollina, una gamba di sedano, 60 g di parmigiano grattugiato, 40 g di brandy, una manciata di pistacchi leggermente tostati, 200 g di panna, 200 g di prosciutto crudo, foglie di lattuga.

Inserire nel boccale 20 g di burro e programmare la cottura: 30 min 100° vel 1. Dopo 1 min aggiungere la cipolla tagliata in 4 parti e soffriggere: 2 min a vel 1. Unire le verdure e la carne a pezzettoni e terminare la cottura. Alla fine tritare il tutto: 20 sec vel 5 e 20 sec vel 8. Lasciare intiepidire ed aggiungere il restante burro, la panna, il brandy e amalgamare: 15 sec vel 4. Aggiungere i pistacchi: 4 sec vel 2. Disporre su un foglio di carta forno le fette di prosciutto leggermente sovrapposte e stendervi in modo uniforme il composto. Arrotolare le fette di prosciutto col composto, formando un salame e avvolgerlo nella carta forno. Lasciare in frigorifero per almeno un giorno. Servire il rollè tagliato a fettine disposte su un letto di lattuga e accompagnato da pane tostato.

TAGLIATELLE GRATINATE

Ingredienti: 800 g di tagliatelle all'uovo.

Per il sugo: 200 g di prosciutto cotto in due fette, 200 g di piselli o punte di asparagi, 60 g di burro, una cipollina, sugo d'arrosto q.b.

Per la salsa: 100 g di sbrinz o parmigiano grattugiato, 3 uova, 3 cucchiaini di senape, succo di un limone, 200 g di ricotta, 60 g d'olio, sale, pepe.

Inserire nel boccale burro e cipolla: 3 min 100° vel 4. Unire piselli o asparagi: 10 min 100° vel 1. Trascorsi 5 min aggiungere il prosciutto a listarelle e lasciarlo insaporire, unire il sugo d'arrosto e terminata la cottura, versare il sugo in una ciotola e mettere da parte. Cuocete le tagliatelle al dente. Nel frattempo posizionare la farfalla nel boccale e

montare a neve gli albumi: 2 min 40° vel 3 e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire la ricotta, tuorli, limone, senape, olio, sale, pepe: 1 min vel 3. Aggiungere formaggio e albumi: 10 sec vel 1. Condire col sugo le tagliatelle, disporle in una pirofila da forno e cospargerle con la salsa. Gratinare in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti circa.

CREPES DELICATE

Ingredienti: una dose di pasta per crepes, 300 g di piselli, 2 carote, 2 zucchine, 2 mozzarelle di bufala, 200 g di sbrinz o parmigiano grattugiati, 40 g di burro.

Preparare le crepes come da ricetta. Inserire nel boccale le mozzarelle a pezzetti: 5 sec vel 3 e metterle nel cestello per eliminare il siero. Tagliare a dadini le verdure e disporle nel Varoma. Inserire un lt d'acqua nel boccale,,posizionare il Varoma e cuocere: 20 min Varoma vel 1. Terminata la cottura togliere l'acqua dal boccale e inserire il burro: 2 min 100° vel 1. Aggiungere la cipolla: 4 min 100° vel 4. Unire le verdure cotte al Varoma: un min vel 1. Versare il tutto in una ciotola, lasciar raffreddare e aggiungere la mozzarella e parte del formaggio grattugiato. Farcire le crepes col ripieno e piegarle in 4 a forma di ventaglio. Adagiarle in una pirofila da forno imburrata, cospargerle col restante formaggio, burro a fiocchetti e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

CARRE' IN CROSTA CON SALSA CASTELMAGNO

Ingredienti: 2 kg di lonza di maiale, latte q.b. bacche di ginepro, 2 cucchiai d'aceto balsamico, 50 g d'olio, pepe bianco, salvia, rosmarino, sale.

Per la crosta: 300 g di pane raffermo, 3 albumi, 200 g di latte, erbe di provenza, sale.

Mettere la lonza in una terrina, ricoprirla col latte, aggiungere le bacche di ginepro e pepe e lasciar marinare per almeno 10 ore, girandola una volta. Toglierla, asciugarla con un canovaccio e metterla in una casseruola a rosolare con olio a fuoco vivace; bagnare con un mis di latte e aceto, unire salvia, rosmarino e sale. Coprire bene con la stagnola e cuocere in forno preriscaldato a 180\200° per 1 ora e 30 min. Terminata la cottura avvolgere la carne nella stagnola, chiudere bene e lasciare raffreddare. Il sughetto potrà servire per le tagliatelle della precedente ricetta. Per la crosta: inserire nel boccale il pane raffermo: 30 sec vel 8. Aggiungere le erbe, gli albumi, il latte, il sale: un min vel 4. Versare il composto su un foglio di carta forno unto d'olio, coprire con un altro foglio unto per poter stendere il composto prima con le mani, poi col mattarello fino a formare un rettangolo che contenga la carne. Togliere il primo foglio di carta forno, adagiare la carne senza stagnola, farla rotolare e avvolgerla col composto, aiutandosi col foglio di carta sottostante. Sempre aiutandosi con la carta forno adagiare delicatamente il rotolo in una pirofila imburrata. Spennellare con un uovo sbattuto e mettere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti finché la crosta risulti dorata.

SALSA CASTELMAGNO

Ingredienti: 200 g di formaggio Castelmagno o groviera, 200 g di panna, 100 g di burro morbido, un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale, pepe.

Inserire nel boccale il formaggio: 10 sec vel 4 e aggiungere il burro: 4 min 80° vel 2. Unire panna, prezzemolo, sale, pepe: 3 min 80° vel 2. Versare nella salsiera e servirla caldissima con l'arrosto in crosta.

VERDURE GRATINATE

Ingredienti: 300 g finocchi, 200 g carote, 200 g zucchine, 100 g cipolle, 200 g cimette di cavolfiore

Per gratinare: 150g pane raffermo, 1/2 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 5 foglie di salvia, 1 ciuffo di prezzemolo, 30 g burro sale q.b.

Pulire, lavare e tagliare a spicchi le verdure e disporle nel Varoma Inserire 1 lt d'acqua nel boccale 30 min temp Varoma vel 1. A cottura terminata disporre le verdure in una pirofila imburrata. Tritare il pane con gli aromi 30 sec vel 9. Cospargere le verdure con il trito, alcuni fiocchetti di burro e gratinare in forno preriscaldato a 180° per 20 min circa.

TORTA FIORITA

Ingredienti: un pan di spagna come da ricetta.

Per farcire: 3 uova, 100 gr mandorle pelate leggermente tostate – 150 gr. di zucchero,700 gr. di latte,50 gr. di farina, scorza di 1 limone.

Per guarnire: 50 gr. di zucchero a velo, 800 gr. di panna, 5 o 6 gocce di colore rosso per dolci, confettini rosa o fiorellini di zucchero.

Preparare un pan di Spagna. Inserire nel boccale le mandorle e la scorza di limone 10 sec. vel. 7. Unire latte, farina, zucchero e uova 10 min. 80° C vel. 4, versare in una ciotola e lasciare raffreddare. Tagliare il pan di Spagna orizzontalmente formare due dischi, farcire il primo con metà della crema, ricomporre la torta e ricoprirla con la restante crema. Preparare la panna montata aggiungendo a piacere alcune gocce di colorante. Ricoprire tutta la torta e decorare con confettini fiorellini di zucchero a propria fantasia.

SPIEDINI ALLA FRUTTA

Ingredienti: un ananas non troppo maturo, uva bianca, uva nera, banane, kiwi, fragole, limone. Per la crema: 600 g di latte, 150 g di zucchero, 3 tuorli, 50 g di burro, 30 g di farina, una bustina di vanillina.

Lavare la frutta, tagliarla a cubetti, metterla in una ciotola e cospargerla con succo di limone. Inserire nel boccale tutti gli altri ingredienti per la salsa: 10 min 80° vel 4. Versarla in una salsiera e lasciarla intiepidire. Infilzare la frutta in stecchi per spiedini alternando i colori e servirli accompagnati dalla crema.

SORBETTO AL MOSCATO

Ingredienti: 500 g d'acqua, 400 g di zucchero, 500 g di vino moscato, 100 g di succo di limone.

Inserire nel boccale acqua e zucchero: 10 min 90° vel 1 e lasciare intiepidire. Aggiungere vino e succo di limone: 4 sec vel 1. Versare in un contenitore largo e basso o nelle vaschette del ghiaccio e mettere nel congelatore per alcune ore. Al momento di servire inserire nel boccale il composto ghiacciato a pezzi e mantecarlo: 1 min vel 3. Servire subito.

A LUME DI CANDELA

(X 2 PERSONE)

INTERMEZZO D'AMORE

Ingredienti: un pompelmo rosa, 1\2 finocchio, 5 cubetti di ghiaccio, 1\2 lattina d'acqua tonica, 2 mis di vodka.

Spremere il pompelmo e inserire il succo nel boccale col finocchio a pezzi, il ghiaccio, l'acqua tonica e portare lentamente a vel 8 per 40 sec. Aggiungere la vodka: 10 sec vel 3 e filtrare. Versarlo in flut guarniti con la buccia di pompelmo a ricciolo e servirlo ghiacciato.

AVOCADOS AI GAMBERETTI

Ingredienti: 2 avocados, un cucchiaio d'aceto, 30 g d'olio, succo di 1\2 limone, un cucchiaino di worcester sauce, 150 g di panna, sale, pepe, 150 g di gamberetti lessati per guarnire.

Tagliare a metà gli avocados, privarli del nocciolo e togliere la polpa, conservando intatte le scorze. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e inserire la panna: 50 sec vel 2-3 e togliere. Introdurre la polpa degli avocados nel boccale: 20 sec vel 5. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 sec vel 4. Mettere il composto in una ciotola e incorporare delicatamente la panna montata. Riempire col composto gli avocados, guarnire con i gamberetti e conservare in frigo fino al momento di servire.

PALLINE AL PISTACCHIO

Ingredienti: 2 grosse patate pelate e tagliate a pezzi, una manciata di prezzemolo, un cucchiaio di capperi, 2 filetti d'acciuga, 50 g di prosciutto cotto, 30 g di parmigiano grattugiato, 100 g di latte, 200 g di pistacchi sgusciati, sale, pepe.

Inserire nel boccale i pistacchi: 30 sec vel 5 e toglierli. Introdurre il prosciutto: 30 sec vel 5 e togliere. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 6 il prezzemolo, i capperi e le acciughe: 20 sec vel 6 e togliere. Senza lavare il boccale introdurre patate, latte, sale e pepe: 10 min 90° vel 3. Quando le patate saranno tiepide unire il composto di prezzemolo, il prosciutto e il parmigiano: 15 sec vel 6 spatolando fino ad ottenere un composto compatto ed omogeneo. Toglierlo e metterlo in frigo per 1 ora. Formare delle palline, passarle nel trito di pistacchi e disporle su un piatto da portata.

VELLUTATA DI SEDANO CON CODA DI ROSPO

Ingredienti: 120 g di sedano, 1\2 cipollina, 50 g d'olio, 30 g di farina, 200 g di bocconcini di coda di rospo, 1\2 scalogno, sale, pepe, timo, 4 mis di fumetto di pesce (ottenuto facendo bollire 10 min in 1\2 lt d'acqua salata un pezzettino di carota, sedano, cipolla, 1\2 mis di vino bianco, pepe e la testa della coda di rospo. Filtrare il fumetto prima di utilizzarlo)

Introdurre nel boccale lo scalogno con 30 g d'olio: 3 min 100° vel 3. Posizionare la farfalla, introdurre i bocconcini di pesce, sale, pepe, timo: 3 min 100° vel 1 senza misurino. Toglierli e metterli in una piccola ciotola. Inserire nel boccale la cipollina con 20 g d'olio: 3 min 90° vel 4. Unire il sedano: 10 sec vel 5. Aggiungere farina e fumetto di pesce: 10 min 100°

vel 4 e contemporaneamente posizionare il Varoma con la ciotola contenente i bocconcini di pesce, per tenerli al caldo. A fine cottura amalgamare portando lentamente da vel 1 a turbo per 30 sec. Togliere il varoma, versare la vellutata in una zuppiera e aggiungere i bocconcini di pesce. Servirla accompagnata da crostini a piacere.

CRESPELLE ALLO STORIONE

Ingredienti: 1\2 dose di crepes, 200 g di panna, 150 g di storione fresco, 1\2 zucchina, 1\2 porro, un albume, un cucchiaio d'olio, burro q.b. sale, pepe.

Preparare le crepes come da ricetta. Inserire nel boccale porro e zucchina: 10 sec da vel 1 a 6. Aggiungere sale, pepe, un cucchiaio d'olio e un cucchiaio d'acqua: 6 min 100° vel 1. A fine cottura unire lo storione, 50 g di panna, l'albume, sale, pepe: 40 sec vel 7. Spalmare il ripieno sulle crespelle, arrotolarle, tagliarle a fettine larghe 3 cm, disporle in una pirofila imburrata, irrorare con 150 g di panna e passarle in forno a gratinare per 20 min a200°.

BRANZINO AL CARTOCCIO CON ASPARAGI

Ingredienti: 2 branzini puliti e lavati, olio, sale, pepe, salvia q.b. 10 punte d'asparagi

Per la salsa: succo di 1 limone, 2 cucchiai di acqua, 30 gr di olio d'oliva, sale, pepe, origano, rosmarino q.b.

Preparare 2 cartocci con la stagnola, disporvi i branzini, spennellati con olio, pepe, sale e alcune foglie di salvia, chiudere i cartocci e sistemarli nel Varoma. Inserire nel boccale 500 gr di acqua salata e posizionare il Varoma 25 min temp Varoma vel 4. Dopo 10 min unire le punte d'asparagi nel Varoma. A cottura ultimata sistemare i branzini in un piatto da portata con le punte di asparagi e preparare la salsa al limone, inserendo nel boccale tutti gli ingredienti 40 sec vel 4. Versare la salsina sui branzini e gli asparagi e servire.

CUORI DI PANNA

Ingredienti: 250 g di ricotta romana, 200 g di panna, 100 g di latte, 60 g di zucchero a velo, 2 uova, 10 g di colla di pesce.

Per la salsa: 250 g di fragoloni, 100 g di zucchero, succo di 1\2 limone.

Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e inserire la panna: 45 sec vel 2-3 e togliere. Inserire gli albumi: 90 sec 40° vel 2-3 e togliere. Introdurre il latte, i tuorli e lo zucchero: 3 min 80° vel 1. Unire la colla di pesce ben strizzata: 20 sec vel 5. Quando il composto sarà tiepido aggiungere la ricotta: 20 sec vel 4. Versare il composto in una ciotola, incorporare delicatamente gli albumi a neve e la panna montata. Rivestire 4 stampini a forma di cuore con pellicola trasparente, versarvi il composto e lasciare in frigo per almeno 12 ore. Preparare la salsa inserendo nel boccale fragole, limone e zucchero: 4 min 80° vel 4. Sformare i cuori in un piatto da portata disponendoli a forma di fiore, guarnirli con la salsa e i fragoloni a spicchi.

MENU' COLORATI

FANTASIA IN ROSSO

(X 6 PERSONE)

APERITIVO ALLE FRAGOLE

Ingredienti: 10 fragoloni, 20 cubetti di ghiaccio, 150 g di zucchero, 1 mis di vodka, 200 g d'acqua, succo di un limone.

Inserire nel boccale zucchero e fragole: 10 sec vel 9. Aggiungere il ghiaccio: 5 sec vel 7. Unire limone, vodka e acqua: 20 sec vel turbo. Lasciare riposare, filtrare in una caraffa e servire.

BRUSCHETTE AL POMODORO

Ingredienti: 12 fette di pane casareccio abbrustolito, 6 pomodori maturi, 3 spicchi d'aglio, 50 g d'olio, peperoncino, prezzemolo, sale.

Inserire nel boccale con lame in movimento vel 4, aglio e prezzemolo: 20 sec da vel 4 a vel 9. Unire i pomodori pelati, privati dei semi e sgocciolati: 5 sec vel 3 (deve rimanere a pezzetti). Aggiungere olio e sale: 5 sec vel 1. Mettere un cucchiaio del composto su ogni bruschetta e servire freddo.

SPAGHETTI AI PEPERONI ROSSI

Ingredienti: 500 g di spaghetti, 2 grossi peperoni rossi, una grossa cipolla, 400 g di polpa di pomodoro, peperoncino e sale q.b. 50 g di ricotta salata grattugiata.

Affettate la cipolla e inserirla nel boccale con olio: 3 min 100° vel 1. Aggiungere i peperoni a fettine sottili, la polpa di pomodoro, sale e peperoncino: 15 min 100° vel 1 e mettere da parte. Senza lavare il boccale introdurre 1 lt e 1\2 d'acqua e sale: 10 min 100° vel 1. Inserire gli spaghetti e cuocerli al dente. A fine cottura scolare la pasta, versarla in una zuppiera, condirla con il sugo e servirla cosparsa di ricotta salata.

MERLUZZO IN SALSA CORALLO CON PEPERONI

Ingredienti: 600 g di filetti di merluzzo, 50 g d'olio, 100 g di olive verdi snocciolate, 20 g di capperi, 20 g di pinoli, 20 g d'uvetta, 300 g di passata di pomodoro, 200 g d'acqua, una cipolla, sale.

Per farcire i peperoni: 4 peperoni rossi lavati e svuotati, 2 panini raffermi, una cipolla, 100 g di olive verdi snocciolate, 100 g di pinoli, 50 g di uvetta, 100 g di caciocavallo fresco, 200 g di pomodoro a pezzi, 50 g d'olio, sale, pepe

Inserire nel boccale il pane raffermo: 20 sec vel 6 e tostarlo: 3 min 100° vel 1 e mettere da parte. Introdurre la cipolla: 3 min 100° vel 3. Unire pomodori a pezzi, olive, pinoli, capperi, uva, caciocavallo a pezzi, olio, pane tostato, sale, pepe e amalgamare bene: 1 min vel 2 spatolando. Riempire i peperoni col composto e disporli nel Varoma. Disporre verticalmente i filetti di merluzzo nel cestello alternandoli a olive, capperi, uva passa, pinoli e sale. Inserire nel boccale la cipolla: 10 sec vel 4 e 3 min 100° vel 1. Aggiungere la passata di pomodoro, acqua e sale. Posizionare il cestello: 30 min varoma vel 3. Dopo 5 min posizionare il varoma e continuare la cottura. A fine cottura mettere i peperoni in una pirofila e gratinarli in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti. Disporre i filetti di

merluzzo su un piatto da portata, ricoprirli con la salsa corallo e contornarli con i peperoni.

SPEZZATINO AI PEPERONI

Ingredienti: 500 g di spezzatino di vitello, 50 g d'olio, una cipolla, un mis di vino bianco, 100 g di polpa di pomodoro, un peperone rosso a listarelle, sale, pepe.

Inserire nel boccale olio e cipolla: 3 min 100° vel 4. Posizionare la farfalla, infarinare i bocconcini e metterli nel boccale col vino: 30 min 100° vel 1. Dopo 5 min aggiungere pomodori, peperoni, sale, pepe e continuare la cottura tenendo il misurino inclinato. Disporre i bocconcini al centro di un piatto da portata contornati dai peperoni e coperti dal sugo.

PERFETTO ALLE FRAGOLE

Ingredienti: 400 g di fragoloni maturi, 100 g di fragoline di bosco, 6 uova, 200 g di zucchero, 300 g di panna, 150 g d'acqua, sale.

Inserire nel boccale ben freddo la panna e montarla: 90 sec vel 2-3 e metterla da parte. Separare i tuorli dagli albumi. Inserire nel boccale 3 albumi e montarli a neve: 50 sec 40° vel 2-3 e mettere da parte. Introdurre i tuorli, acqua, zucchero e sale: 5 min 80° vel 4. Unire i fragoloni: 1 min portando lentamente da vel 4 a turbo. Versare il composto in una terrina e quando è freddo aggiungere delicatamente gli albumi a neve e la panna montata. Riempire col composto uno stampo per dolci imburrato e congelare per almeno 6 ore. Al momento di servire capovolgere su un piatto da portata e appoggiare sulla forma un panno caldo per far staccare il perfetto. Decorare con le fragoline precedentemente condite con un liquore a piacere.

SORBETTO DI ANGURIA

Ingredienti: 700 g di anguria sbucciata, 100 g di zucchero, whisky a piacere.

Privare dei semi l'anguria, tagliarla a tocchetti e porla in congelatore per alcune ore. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unire whisky e l'anguria congelata: 40 sec vel 4 e 40 sec vel 9 spatolando. Servire subito in coppette aggiungendo altro whisky a piacere.

FANTASIA IN GIALLO

(X 6 PERSONE)

YELLOW PARADISE

Ingredienti: 300 g di succo d'arancia, 300 g di succo d'ananas, 100 g di sambuca, 100 g di gin, 14 cubetti di ghiaccio.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti, tranne il ghiaccio: 30 sec vel 3. Versare in una brocca, unire i cubetti di ghiaccio e servire.

NIDI ALLA SPUMA DI TONNO

Ingredienti: 160 g di tonno sott'olio, 200 g di philadelphia, una spruzzata di limone, una bustina di zafferano, 8 fette di pancarrè, 100 g di mascarpone, 6 uova sode.

Inserire nel boccale tonno, philadelphia e zafferano: 15 sec vel 6 e 20 sec vel turbo aggiungendo la spruzzata di limone. Togliere il composto dal boccale, metterlo in una ciotola e porlo in frigo. Ritagliare dal pancarrè delle sagome a forma di fiore, spalmare con mascarpone e disporre al centro mezzo tuorlo d'uovo sodo. Mettere il composto in una siringa da pasticcere e decorare a piacere le tartine. Sbriciolare i tuorli d'uovo sodo restanti e cospargere le tartine.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI

Ingredienti: 30 fiori di zucca, 400 g di patate pelate, 150 g di latte, 80 g di parmigiano grattugiato, un cucchiaio di prezzemolo tritato, 1\2 spicchio d'aglio, pangrattato, sale, pepe.

Tagliare a tocchetti le patate, metterle nel boccale col latte, sale e pepe: 15 min 100° vel 1. Unire prezzemolo tritato, aglio e parmigiano grattato: 10 sec vel 4. Riempire i fiori di zucca con l'impasto, passarli nell'uovo battuto e pangrattato e friggerli. Servire caldi.

CHIFFERINI ALLA CREMA DI ZUCCA

Ingredienti: 500 g di zucca a pezzi, 300 g di pasta corta tipo chifferini, 150 g di ricotta, un lt d'acqua, un mis di panna, una bustina di zafferano, sale, pepe

Inserire nel boccale acqua, sale, zucca e zafferano: 10 min 100° vel 1. Unire la pasta e cuocere per il tempo necessario a 100° vel 1. Scolare la pasta e la zucca e metterle in un piatto da portata con un po' d'acqua di cottura. Unire ricotta, panna, pepe e noce moscata e amalgamare delicatamente.

RISO AL CURRY CON GAMBERI

Ingredienti: 450 g di riso, 300 g di gamberi sgusciati e alcuni col guscio per guarnire, 900 g d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, una piccola cipolla o scalogno, 40 g d'olio, 30 g di burro, un mis di vino bianco secco, 50 g di panna, un cucchiaino colmo di curry, sale, pepe.

Inserire nel boccale cipolla e olio: 3 min 100° vel 4. Aggiungere i gamberi, un pizzico di sale e pepe: 2 min 100° vel 1 e travasare in una ciotola. Posizionare la farfalla, unire il riso e il vino: 2 min 100° vel 1. Unire acqua, dado e sale: 14 min 100° vel 1. 5 minuti prima del termine della cottura

unire gamberi, curry, panna e burro. Versare in una risottiera e guarnire con i gamberi col guscio.

BOCCONCINI DI POLLO ALL'ANANAS

ingredienti: 700 GR petto di pollo tagliato a pezzi, 1 carota piccola, 1\2 cipolla, 200 gr. di acqua calda, 1 cucchiaino di dado Bimby, 250 gr di ananas in scatola, 1 bustina di zafferano, 1 cucchiaio di farina, olio, sale, pepe.

Inserisci nel boccale cipolla, carota, e olio: 3 min 100° vel. 4. Posizionare la farfalla e unisci il pollo: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungi acqua e dado: 30 min 100° vel. 1. 10 min. prima della fine della cottura aggiungi farina, zafferano, sale e pepe. A fine cottura unire metà dell'ananas a pezzi: 5 sec. Vel. 1. Versare su un piatto da portata, decorare col restante ananas e servire.

TORTA MIMOSA

Ingredienti: un pan di Spagna come da ricetta, una dose di crema pasticcera come da ricetta, una scatola di ananas da 500 g, 500 g di panna montata come da ricetta.

Preparare il pan di spagna. Preparare la crema pasticcera e travasarla in una ciotola per lasciarla intiepidire. Tagliare a metà il pan di Spagna e formare due dischi. Disporre un disco sul piatto da portata, inzupparlo col succo d'ananas e ricoprirlo con la crema pasticcera. Disporre l'ananas a pezzetti su di essa e ricoprire tutto con la panna montata. Privare della crosta l'altra metà del pan di Spagna e inserire nel boccale la mollica: 2 sec vel 3. Cospargere col trito la panna montata disposta sulla torta. Servire subito

GELO DI LIMONE

Ingredienti: 500 g di succo di limone, 500 g d'acqua, 400 g di zucchero, 35 g di colla di pesce.

Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min 100° vel 1. Unire la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata: 20 sec vel 1. Togliere e far raffreddare. Unire il succo di limone, filtrare e mettere in uno stampo o in singoli stampini. Riporre in frigo per almeno 6 ore, prima di servire.

FANTASIA IN BIANCO

(X 6 PERSONE)

GIN FIZZ

Ingredienti: un mis di succo di limone, 4 mis di gin, un cucchiaio di zucchero, acqua tonica a piacere, 7\8 cubetti di ghiaccio

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale tranne il ghiaccio: 30 sec vel 9. Versare in una caraffa, unire il ghiaccio e servire.

SCAGLIETTE DI PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFI

Preparare in un piatto da portata scagliette di parmigiano e tartufo. Condire con olio, sale, pepe a piacere.

CROSTINI ALLA CREMA DI FORMAGGIO

Ingredienti: 150 g di formaggio caprino, 150 g di gruviera, 50 g di gorgonzola dolce, 50 g di parmigiano grattugiato, 50 g di mandorle pelate per decorare, 12 fette di pancarrè

Preparare le fette di pancarrè tagliate a triangolo e fatele tostare in forno preriscaldato a 160° per 5 minuti. Inserire nel boccale tutti i formaggi: 20 sec vel 5 e 10 sec vel 9. Spalmare le fette di pane col composto e decorare con le mandorle.

VELLUTATA DI PATATE

Ingredienti: 500 g di patate pelate, 60 g di burro, 40 g di parmigiano grattugiato, 150 g di panna, 30 g di farina, 3 porri, 800 g d'acqua, un cucchiaio di dado bimby, noce moscata, sale, pepe, prezzemolo

Inserire nel boccale burro e porri: 3 min 100° vel 4. Aggiungere la farina e le patate a tocchi: 30 sec da vel 1 a turbo, lentamente. Unire acqua, dado, noce moscata, sale e pepe: 30 min 100° vel 4. A fine cottura aggiungere la panna: 5 sec vel 4. Versare in una zuppiera, guarnire con ciuffetti di prezzemolo e servire cosparso di parmigiano.

RISOTTINO BIANCO AL TARTUFO

Ingredienti: 500 g di riso, 1\2 cipollina, 50 g di burro, un mis di vino bianco, 1 lt e 100 di acqua, un cucchiaio di dado bimby, 50 g di parmigiano grattugiato, scagliette di tartufo, sale

Inserire nel boccale 20 g di burro e cipolla: 3 min 100° vel 4. Posizionare la farfalla e aggiungere riso e vino: 3 min 100° vel 1. Aggiungere acqua dado e sale: 14 min 100° vel 1. Versare in una risottiera, mantecare col restante burro e parmigiano, cospargere con scaglie di tartufo. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

SOGLIOLE IN CREMA CON FINOCCHI AL BURRO

Ingredienti: 1 kg di filetti di sogliole, un cucchiaio di brandy, succo di un limone, un cucchiaio di aceto bianco, 150 g di burro, 250 g di mascarpone, 600 g di finocchi mondati e a spicchi, 50 g di parmigiano grattugiato, 500 g d'acqua, sale, pepe.

Inserire nel boccale acqua, sale e aceto. Posizionare il cestello con i finocchi: 20 min varoma vel 4. Dopo 10 min posizionare il varoma con le

sogliole. Terminata la cottura su un piatto da portata a forma di pesce, sistemare le sogliole e lasciare da parte il cestello con i finocchi. Togliere l'acqua dal boccale e inserire 70 g di burro, mascarpone, brandy, limone, sale e pepe: 10 sec vel 2 e 10 sec vel 4. Ricoprire le sogliole con la salsa. Posizionare la farfalla nel boccale e introdurre il restante burro: 10 min 90° vel 1. Aggiungere i finocchi e insaporirli: 10 min 90° vel 2. Aggiustare di sale e pepe, disporli su un piatto e servirli cosparsi di parmigiano.

MOUSSE DI MELE

Ingredienti: 600 g di mele sbucciate, 3 albumi, 250 g di zucchero, una bustina di vanillina, succo di un limone, 300 g di panna montata.

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire albumi e vanillina: 3 min 40° vel 2-3 e mettere da parte. Introdurre le mele a pezzi, succo di limone e zucchero: 5 min 80° vel 4. A fine cottura portare lentamente la velocità da 1 a turbo. Mettere il composto in una ciotola e quando sarà freddo aggiungere delicatamente gli albumi a neve. Versare la mousse in coppette e guarnire con la panna montata.

BUDINO AL COCCO

Ingredienti: Polpa di una noce di cocco (lavata, raschiata e asciugata), 3 uova intere, un tuorlo, 150 g di zucchero, 250 g di panna, 250 g di latte, 60 g di farina, una bustina di vanillina, 2 cucchiai di rhum.

Inserire nel boccale la noce di cocco a pezzi: 20 sec da vel 1 a turbo e mettere da parte. Introdurre uova e zucchero: 20 sec vel 3. Aggiungere farina, panna, latte e vanillina: 10 min 80° vel 4. A metà cottura unire dal foro del coperchio 3\4 del cocco grattugiato e il rhum. A fine cottura frullare: 10 sec da vel 4 a vel 9 lentamente. Versare in uno stampo da budino precedentemente imburrato e porlo in frigo per almeno 3 ore. Sformarlo su un piatto per dolci, spolverizzare col restante cocco grattugiato e servire.

ALCUNE RICETTE DI BASE

PASTA BRISE'
Ingredienti: 250 g di farina, 100 g di burro, 1\2 misurino d'acqua fredda.
Preparazione: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 15 sec vel 6. Avvolgere l'impasto in uno strofinaccio e porlo in frigo per 15 minuti. E' un'ottima base per torte salate.

IMPASTO PER CREPES
Ingredienti: 4 uova, 200 g di farina, 1\2 litro di latte, 50 g di burro morbido, un pizzico di sale
Preparazione: Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec vel 4. Lasciare riposare l'impasto in una ciotola per 1\2 ora. Friggere due cucchiai di impasto per volta in una padella antiaderente del diametro di 15 cm. Risulteranno circa 30 crepes.

BESCIAMELLA
Ingredienti: 1\2 litro di latte, un misurino di farina (55 g), 30 g di burro, 1\2 cucchiaino di sale, un pizzico di noce moscata, pepe
Preparazione: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 7 min 90° vel 4. Versare in una ciotola e utilizzare per le ricette indicate.

ALBUMI A NEVE
Ingredienti: 2 albumi, un pizzico di sale fino.
Preparazione: posizionare la farfalla nel boccale ben asciutto e introdurre gli albumi: 2 min vel 3. **NOTA**: per un risultato migliore impostare la temperatura a 40°.

PANNA MONTATA
Ingredienti: 250 g di panna fresca, un cucchiaio di zucchero a velo
Preparazione: porre a raffreddare il boccale in frigo. Posizionare la farfalla e introdurre la panna: 45 sec vel 2\3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi. **A**: si raccomanda di non superare la velocità 3 per non far impazzire la panna.

MAIONESE
Ingredienti: un uovo intero e un tuorlo, 3 mis di olio di semi, succo di 1\2 limone (o un cucchiaio di aceto), sale
Preparazione: Posizionare la farfalla e inserire nel boccale uova, limone e sale: 60 sec vel 3 e versare contemporaneamente l'olio a filo fino ad ottenere la consistenza desiderata.

PAN DI SPAGNA
Ingredienti: 250 g di farina, 250 g di zucchero, 6 uova, una bustina di lievito, un pizzico di sale.
Preparazione: inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec vel turbo. Unire le uova: 20 sec vel 4. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel 3 la farina: 40 sec vel 7. Alla fine unire il lievito: 30 sec vel 3. Versare l'impasto in una teglia (di 25 cm di diametro e alta 4 cm.) unta e infarinata, oppure in una teglia rettangolare. Cuocere in forno

preriscaldato a 160° per 10 minuti, a 180° per 15 minuti e a 200° per altri 15 minuti.